



Die zu allerhand Raren und Neuen Curiositäten/ auch vielen andern ungemeinen Künstzund Wissenschaften eröffnete Guldene

Kunst-Asforte/

In einem gants neu heraus ges gebenen

Funst Buch.

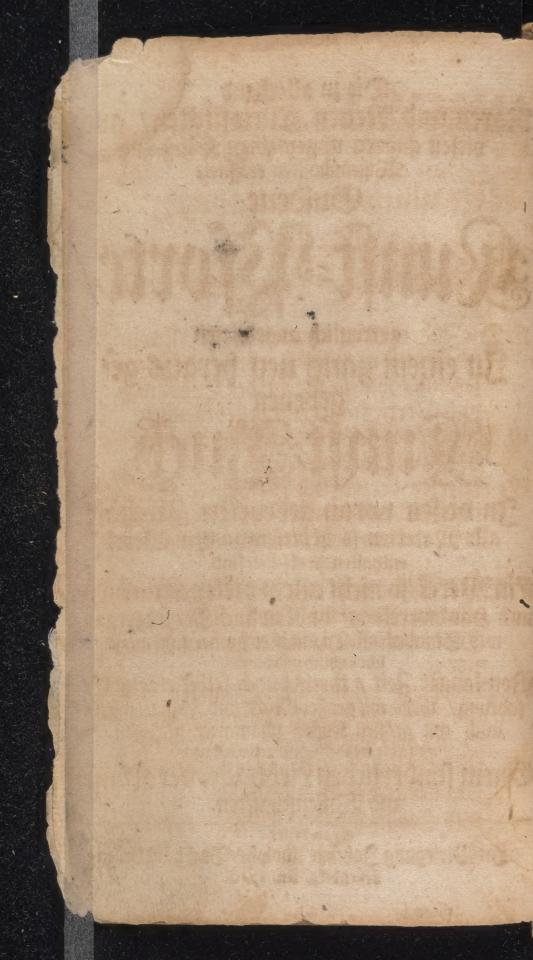
In dessen voran gedruckten Innhalt alle Materien/so in diesem gantzen Werck enthalten/zu ersehen sind.

Ein Werck/so nicht allein vielen Künstlern und Handwerckern/sondern auch fast jederman/ wes Standes und Dignität er immer sepn mag/ sehr nuslich und dienlich.

Von langer Zeit / theils durch selbstzeigene Ersfahrung / theils mit grosser Mühe und Fleiß erlanget / auch mit grossen Kosten zusammen getragen / nun aber treuherzig mitgetheilet/von

Einem sonderlichen Liebhaber der Kunst= und Wissenschafften.

Franckfurt / Franckfurt / Puchhandlers in Nurnberg/An. 1710.





Annhalt dieses gantzen. Werds.

I. Allerhandschöne und rare Fürnis-Kün-

11. Die Zubereitung allerlen in der Illumisnir: Kunst nothiger Farben / und Bens setzung / wie solche in der Erhöhung und Vertieffung recht zu gebrauchen.

III. Dieschone Scharlacheund andere schos

ne Kunst Färberen.

IV. Allerlen fürtrefflich s bewährte Golds und Silber: Arbeiter-Künste nebenst der rechten Erkänntnus der guten Edelgesteine.

V. Die Verguldung und Versilberung auf allerlen Metallen/Kupffer/Messing/ Stahl und Eisen/ingleichen auf Mars

mor 2c.

VI. Allerhand erdenckliche Etzungen auf alle Metallen/Glaß/Marmor/Stein/

Bein und Holk 2c.

VII, Fürtreffliche Bildhauer : Mahlers Kupfferstecher-Glaß-Mahler/Eisens und Stahlschneider-Künste/ nebenst)(2 noch noch sehr vielen andern Euriositäten.

VIII. Das Pulvermachen und sonderbare Feuer Werck und ungemeine Schieß: Künste.

IX. Allerlen wohleriechende Sachen / fürs treffliche Schminck-Mittel/benebenst

raren Zucker, Wercken.

x. Allerlen bewährte Getränck & Künste von Meth / Wein/ Brandwein und Bier / ingleichen auch wie guter Essig in grossen anzusetzen.

XI. Das nutbare Senfensieden / nebenst allerlen Flecken aus Gewandten und

Rleidern zu bringen.

XII. Allerhand rare Garten, und Pflangs Künste 2c.

Nebenst noch vielen andern ungemeinen Runften mehr.





Kurțe

Wor-Ansprach

an den

Großgünstigen Runst=lie= benden

Beser.



Sweiffel bielen sehr wol bekannt seyn/daß mehr als

zu viel Aluchores sind/ so der=
)(3 glei=

gleichen Mercke im Sruck ausgehen lassen! die nur bloß zur Belustigung des Gemüthes zielen / ja offt= mable gar auch Anreitzung zu böser Eust und Begier= den geben. Wenn sie bistwei= ken die Gräntzen der Zucht! Erbar=und Schamßafftig= keiten zu weit überschreiten / und also wenig achten/ob der Ceser dardurch geärgert oder gebessert werde.

Singegen sind auch an= dereAluthores/die ihm gleich= sam so zu sagen / Tag und Nacht Plackt epferiast angelegen sepn lassen/wie sie ihren Ple=ben=Christen auf alle Keist und Wegin allen nutzlichen Küssenschafften und söbli=chen Künsten dienlich / und aus Christlicherforderender Ciebe / beförderlich sepn mö=gen.

Gleichwie nun dergleischen unnützliche / schädliche und schändliche Scartecken biel eher und mehr unterzuschrucken / als zu drucken / der Welt / absonderlichen um der Jugend (die vorhin mehr) (4 zum

zum Bösen als zum Guten geneigt/) nur zu mehrer Alergernus nicht bekannt zu machen sind; Allso sind hin= gegen andere Nucz-bringen= de Bücher/sonderlich solche! die zu asserhand schönen Wis senschafften und löblichen Künsten (so manchem zu seiner Nahrung und Un= terhalt des Cebens dienen) keines Meeges unter die Banck zu stecken/ sondern vielmehr herbor zu suchen und an das Tag=Piecht zu bringen / damit viel Kunst=

Degierige in ihrem enferigen Porsatz nicht gehämmet ! sondern nur vielmehr zu wei= tern Plachdencken dardurch gleichsam angespornet wer= den.

Zu welchem Ende dann auch gegenwärtiges Merck/ so von dem Aluthore / theils aus eigner Experienz, theils mit grosser Adube/ Rleis und Unkosten erlangten schönen und Alutz=reichen Runsten und Secreten zu= sammen berfasset/und durch Herm Verlegern denen)(5 Kunst=

Runst - liebenden zum Be= sten/zum öffentlichen Druck gebracht und befördert wor= den ist/wieman dann keines weges sweiffelt / daß nickt mancher Ciebhaber etwann eines oder das andere darin= nen finden sollte / so ihme zu seinem! Workaben dienlich / und da ihme etwan an diesem oder senem Band-Griff noch etwas gemangelt/er also dar= durch zur vösstigen Perfection gelangen/ und also zu meh= rern andern Wissenschafften Anseitung finden könte.

Sct

Der Groß=gunstige und Kunst-liebende Ceser bediene sich nun dieses Merckes zu seinem Besten/ und berblei= bedafür/sowohl dem Alucho= ri als Verleger/(die Ahnen/ wann sie seßen / dasz solches wohl an = und aufgenom= men wird/in der Continua= tion mit mehrern derglei= chen ungemeinen Secreten und Curicusen Kunst Stus cken / inskunfftige an die Band gehen wollen!) in al= len Gunsten gewogen/ und leve

Vorrede.

sepe darben der Göttlicken Absicht getreulickst empfoh= len.



***************** (ಎ) (ಎ) (ಎ) (ಎ) (ಎ) (ಎ) (ಎ) (ಎ)

Bono cum DEO! Von allerhand schönen Fürniße. Kunsten.

Num. I. Den Indianischen Fürniß auf das schönste zu machen.

An nimme des feinesten Gummistacca! Des remesten auserlesnen Mastir in Fürs innen eines jeden 3. Eoth/ Weissen Wenhrauch / Gummi Animæ.

Gummi Capal/jedes 2. Loth/ Colophonii 4. 20th/

Schönen reinen in ffarcker Laugen gesottes nen Sandaraca 6. Loth.

Bermischet alles nicht gar auf das subtileste/zers stossen u. e. a. thut es mit fünff Loth Templinsoder Spick Delfolgender Geffalt u. e. a. vermischen / als erstlich schüttet man das Templin Del in ein rein verglafurtes Beschurt / und laffet es über einem gelins den Kohl. Feuerlein erwärmen / darauf thut man dann die Lacca (es ist besser daß man es nichtu. e. a. vermischet/ sondern nur wie folget / damit verfahret/) darein/rühret es eine gute Beile untereinander / alss dann thut man den Mastix auch darzu / rühret es eine Zeit wohl um/darnach schütter man den Sandaraca nadi

nad und nach datauf/ und rührer es abermahien wol u. e. a. so offe man etwas hinein thut wohl um. Ende lich thut man auch den Colopponium mit denen ans dern Speciebus auch darzu/und rühret es abermahln wohl u. e. a. darauf gibt man nun stärcker Feuer/da mit alles wohl und recht u. e. a. zergeben moge / und fo heiß werde / daß es Blattern machen fan / dann nimme man ein halbes Gläßlein voll guten Brand. weins darauf/rühret es fein wohl und geschwinden. e. a. sekeres darauf wieder sum Feuer / laffer es aber wohl erwärmen / dann giesset man ben anderthalb Pfund des besten und zum 6. oder zeen mahl rectifie cirten und Tartarisirten Spiritum Vini gar dargu/ rühret und vermischet alles wohld. e. a. aber nicht alle sulanges damit der Spiritus Vini nicht evaporites os der verschwinde/ giebe darben auch wohl Achtung/ Daß diese Mixtur, welche sonst unlöschlich / nicht brene nendwerde / dann presset man es hernach durch ein schon reines Zuch / in ein mit einem engen Half vers sehenes Glaß/und verwahret es hernach auf das beste.

Gebrauch dieses Fürnisses.

Wann man nun diesen Fürniß so verbrauchen und verarbeiten will / so kan man ihm allerlen schöne und rare Haus. Geräthe / Geschirz/ oder Kässen mas chen lassen/es sene nun auch gleich von was sür einem Holz es wolle/doch ist das harte Holz/ als Kirsch-oder Pstaumen-Baum-Holze das beste/jedoch ist es auch mit den gemeinen Schachteln mit gutem Essect probiret.

Nun muß man auch weiter haben vom Gummi Arabico und Wasser/nemlich auf folgende Art bereis tete Farben. Man nimmt von besagten Gummi Arabico, und lasset es im Wasser zergeben / darunter vermischet man Rühnruß / oder gebranntes Helfs fenbein/reibers wohl auf einem Mahler: Stein/sime lich dick als ein Mus/wannes wohl gerieben ist/ nime man deffen ein wenig in ein Schuffelein / und gieffet Wasser darauf / doch nicht zu viel / damit es als eine rechte Farbe verbleibe / mit diesen streicher man num das Geschire an/und lässet es ertrocknen/ wann es tros cken ift/muß man es mit einem rauhen Zuch überfahe ren/damit das Gröbste herab komme / und überstreis chet es also wiederum mit dieser Farbe / oder Brundes und wiederhohletes also jum vierden mabl.

Soman nun fibet / daßes mit besagrem Grund wohl überzogen/und wohl ausgetrocknet ist/ kan man ein wenia Furnis in ein sauberes weites Blaslein / o. der in ein verglasurtes Hafelein / es zum Reuer seten und warm werden lassen/ und also das Befaß / Rafte lein/oder was es nun senn mag/ nehmen/ über und fie ber mit bestreichen / daben muß aber auch in Ache nehe men/ daß wann der Fürnis an einem Ort allbereie weiß worden/ daß man folches mit dem Penfel an fele

ben Ort nicht mehr berühre.

So es aber also überstrichen ift / so muß manes just auf dem folgenden Zage stehen lassen/ und alse dann das Geschirzoder Ruftlein wiederum überftreis chen / und solches fore an so offe und viel / biß es schön und glatt genugist/ so etwan in 6. oder 8. Zagen auf

das långste geschehen tan.

Darben ist aber auch dieses zu mercken / daß die Farbe des Fürnisses / so roth ist/ den Grund in etwas verderbet / derowegen wann der Fürnis etwann dren oder 4. mahl angestrichen worden / so ist vonnöthen/ daß man hernach eine Farbe/ als Rühnruß/ oder ges brande Helssein darunter vermischen / und also austrage/und endlich trocknen lasse/ welches aber sehr langsam hergehet.

Will man nun den Fürnis roth haben / so muß man den Grund auch roth machen / und Zinnober

unter den Fürnis vermischen.

Solle aber der Grund weiß senn / so machet man den Grund mit Blenweiß und Gummi: Wasser/und permischer auch etwas Blenweiß darunter.

Es soll aber der Fürnis nicht mit Lace/ sondern mit 3. Loth Arabischen Gummi/1. Loth gank zu Mehl gemalmeten Mastix/ anderthalb Loth Hark Del ges

machet werden/fobleiber es weiß.

Die Farben aber/die in den Fürnis vermischet werden/sollen in den warmen Fürnis gethan/und als so/weilen es noch warm / eingerühret und vermischet werden/auch wann durch die Farben derselbe zu dicke werden sollte/ funte man mit Zugiessung eines wenig Spiritus Vini, solchen/ weilen alles noch warm ist / gar leichtlich helssen.

NB. Will man dann darben den Kürnis auch wohlriechend haben / oder machen/ so nehme man zu dem Hark oder Pech / auch etwas zare pulversirten Benzoe und Storar Calamita, auch etliche Gran Visam. Oder aber man bestreiche das Geschirz/nachdeme es gegründet ist/mit dem Hark Del / so rieschet es wie Enpressen. Polk / verliehret aber den Geschiese

ruch/

ruch/wann es nicht verbunden / oder eingesperret vers

wahret wird.

NB. Noch wohleriechender aber kan man es maschen/ wann man unter das Hark-Del etliche Eropfs fen Bergamotten/ oder Rhodisers Holk/ und von eis nem Gewürk/als Nägelein. Del thut / welches lange

Beit am Geruch beständig verbleibet.

NB. Die Probe eines guten und hierzugerechs ten Spiritus Vini zu dergleichen Fürnissen kan diese seyn/daß man solchen in einem silbernen köffel anzünde/so er nun gank ausbreunet / und tein Phlegma hinterlässet / so kan er dann für gut und tüchtig gehab ten werden.

Schönen weissen Fürnis zu mas den.

Bor allen ist zu wissen / daß das Holk / darauf man den Fürnis streichen will/Birnbaum/weiß Bus hen oder Eichen und glatt gehobelt / und auch mie Schafftheu Basser wohl abgeschlissen senn muß.

Hernach nimm des allerbesten Spiritus Vini

1. und ein viertel Pfund.

Schönen reinen Bummi Sandaraca 6. Loth.

Enprianischen Terpentin 3. Loth.

Reinen auserlesnen Mastir a. Loth.

Olei de Been ein hatb foth.

Den Sandaraca und Mastir muß man auf einem Marmelstein zerstossen/ siemlich klein/aber doch nur trucken darauf reiben / und alsdann den Terpentin unter das Pulver vermischen/ und mit einander in eine grosse Phiolen mit einem langen Halse thun / das Oleum de Been und den Spir. Vin. darüber giessen/

u.das Mundloch der Phiolen mit guten Karcf verftop. fen/und mie 3 facher Rindebla, en verbinden/ und ale foz. Zag und Nacht stehen/aber alle 2. Stunden u.e.a. geschüttelt / damit es sich desto besser solviren moge/ so man aber fibet/daß fich der Terpentin auf dem Bos den setzet / somuß man mit dem Schütteln so lange anhalten / biß die Materie an dem Boden los wird. Darauf sekeeman nun das Glas auf einen warmen Sand/jedoch nicht tieffer/als die Materi in dem Glas reichet/dann giber mnn gelind Feuer/biß es gleichsam anfänger zu fieden/in welchem Grad des Feuers man es fast eine Stunde im Sande stehen lassen / und alfo das Feuer von sich selbsten ausgehen lassen solle. Dars auf nimme man das Glas aus dem Sand heraus/ und gieset den lautern Fürnis durch ein reines Euch. Jein in ein anders saubers Glas/ und verwahret ihn gum Gebrauch auf das beste.

So man nun solchen Fürnis gebrauchen und auf Holk-Arbeiten auf weiß ziehen will / so muß man von hernach folgenden Pergament-Leim in ein Schälblein nehmen/ und solchen mit zart-geriebenen Benes dischen Bleyweiß/ jedoch nicht zu viel / darunter vers mischen / und das Holkwerck zum erstenmahl gank dünne darmit anstreichen/dergestalten/ daß man nur bloß die Farbe an dem Holk erkennen möge / darauf lässet man es trocknen zund nimmt hernach unter den Leim in Schällein ein wenig mehr von dem Bleyweiß/ giest etwann 6. Tropsfen Wasser unter den Leim/ um solchen zu schwächen streiche/wie zuvor/ das Holk an und wiederhohlet es 5. oder 6. mahlen. Jes doch muß allemahlen die Farbe in dem Geschirzlein verstärcket / der Leim aber mit Zugiessung des Wasse

fers

sers geschwächet werden/dann je dünner die Farbe am ersten/je setter sie allgemach biß auf das lette gebraus chet wird / je beständiger hält auch die Arbeit / so sonst

der vornehmste Handgriff ift.

NB. Dieweilen der Leim/damie man in dem Schallis chen die Farbe anmachet/gleich geftehet/ als muß man ben jedem Unftreichen das Schälligen in warmes Wasser segen / dardurch geher der Leim wieder auf ! man fan auch den Leim ju schwächen an statt des falten/etliche Eropffen warmes Wasser nehmen / ist best fer/und macht die Unftreiche fest in einander greiffen! wann die Arbeit alfo 6. mahten mit Blenweis überjogen / wird sie mit Schaffreu sein rein und sauber abgeschiffen / damit ja tein Riflein darinn erscheine / bernachmahls mit Schifferweis und obigen Leim drens mahl wieder überftreichen / doch wie mie dem Blens weis allemablen in der Karbe zugesetzet/ in dem Leim aber abgebrochen / mit Schafften feint gerieben /und mit saubern Leder starct abgewischt / so wird es schon jart / darauf folleman nun den Fürnis mit einem Haar-Penfel/ sedsmahl anstreichen/doch jedesmahln vorhero wohl trocknen/ und vor allen Staub verwahe ren/soist es fertia.

NB. Wann man aber den Fürnus anstreichet /.
muß man nur so viel aus dem Glas in ein Geschire schütten / als man auf ein mahl anzustreichen gesons nen ist/bleibet eiwas über/so schüttet man es wieder zu

dem andern.

NB. NB. Wann man andere Farben machen will/muß auf zuvor gesetzte Manier/der Grund doch erstlich mit Blenweiß gemacht und geschoben werden/alsdann ziehet man von der Farbe/ so man will / auf

das Schifferweiß/es leider alle Farben/ und wer will/ kan diesen Bersuch auch über Mahleren ziehen / allein muß die Farbe / an statt der Gummi mit Pergaments Leim angemachet werden/ der Gummi leidet es nicht/ wie auch keine Folien / ist an sich selbsten schön gland kend.

Sollte es sich aber / wie offt geschiehet / begeben / daß die Arbeit vom Uberstreichen etwas gelblicht würde/mag es ein paar Zage an der Sonnen stehen bleis ben/so verliehret es sich gleich / auch muß der Anstreichen Pensel vor Stand verwahret werden / sondern wann er hart ist/kan man ihn ein wenig in Fürnis duncken/ und auseinem Holk oder Bret aufstreichen / so wird es alsbalden wieder weich.

Wie obgedachter Pergament-Leim zu machen.

Man schneider von saubern weissem Pergamene Schniklein/so viel man will / schüttet darauf stisches Brunnen-Wasser/daß es darüber gehet/alsdann se ket man es in einen saubern Hasen zum Feuer / lässet es so lange tochen/bißwann man einen Tropssen auf einen zinnern Teller sallen lässet / es sich güllert und sulket / alsdann lässet man es durch ein saubers Tuch in ein Blas laussen/und behält es in einem Keller. Im Sieden rühret man es sleissig/ daß es sich nicht anbrenne. Es gehöret auch nicht mehr auf einmahl zu mas chen/als man bedarst / dann es sonsten gerne ver/dirbet.

Num

Num. 3.

Schöner klarer und heller Fürnis auf Mahleren von Wasser-Farben.

Man nimmt schönen und reinen Sandaraca 6.

Reiner Maftir Rorner 1. loth.

Bende klein zerstossen in ein Scheid. Rölblein gethan/ etwann 5. oder 6. Ruße Schalen voll Benedischen Terpentin und guten rectificirten Spiritus Vini anderthalb Pfund / (daß ein paar Quer Jinger über die Materigehet/) darüber gegossen / das Stas wohl vermacht/und in eine Sand-Capellen gesehet/ so lange sieden lassen / biß sich bende m. e. a. aufsolviret haben/hernach durch ein rein Tücklein gesenhet und wohl vermacht stehen lassen/und zum Gebrauch auf das beste verwahret.

Gold-Fürnis auf Metall.

Man nimmt Venedischen Terpentins Reinen Sandaracaseines jeden 6. Loths

Gummistacca f. Loth.

Weissen Wenhrauch 2. Loth.

Mastix 1. Loth.

Bummi Gutta ein halb Loth.

Alles klein pulversitt u. e. a. vermischet / in einen Glas-Rolben gethan/und z. Geidlein des allerbesten Spiritus Vini darüber gegossen/ das Glas wohl versmachet / und so lang in gelinder digestione siehen lassen/bis sich meinstens alles aufsolviret/dann durch ein rein Tüchlein gesenhet / und zum Gebrauch auf das beste verwahret.

25

Num.

Num. T.

Gemeiner Glank-Fürnis.

Man nimme mit Wein-Essig sauber gewaschenen Gummi Sandaraca 4. Loth.

Benedischen Terpentin 2. Loth.

Thut es zusammen in einen Glas. Rolben/und giesse 1. Mas guten rectificirten Spiritus Vini darauf/vermacht das Glas auf das beste/und lässet es so lange auf warmen Sand stehen / biß sich bendes wohl aufgelöset haben /dann senhet man es noch also warm durch ein rein Züchlein ze.

Num- 6.

Gemeiner Lack-Fürnis.

Man nimmt 12. Loth gröblicht zerstoffenen Gummi-Lacca/ thut solche in eine hohe Phioten / und giesset darüber ein halb Mas des allerstärtsten Brand, weins/verstopfft das Glas auf das beste / und verhinz det es mit doppelter Rinds. Blasen/rützelt und schütztelt es eine gute Stunde u. e. a. dann sehet man das Glas 12. Stund lang auf einen warmen Ofen/oder im Sommer an die heisse Sonne/ und senhet es dann durch einen Triechter.

2. Das Gröbste/so im Säcklein bleibet/nimme man und thutes wieder in das Glas / und giest wiedes tum auf das neue des besten Spiritus Vini darüber / rüttelts wieder wol unter einander / wie ansänglichen dann lässet man es sețen / biß sich eine leichte Materie erzeiget / wie im rothen Wein / dann senhet man durch ein rein Eüchlein / und verwahret ihn auch auf das beste.

Endlichen nimmt man Drachen Blut 8. Loth.

Klein gestossen und durchgesieht in ein Seidlein Brandwein gerhan/ und auf 8. Stunden lang in gestinder Wärme/oder an die Sonne gesetzet.

Diesen Fürnis muß man in ein doppeltes Glas thun/darmit es nicht zerspringe/ muß hernach durch

ein subriles Endlein durchgedruckt werden.

Endlichen nummt man Eureuma & Wurk ein Wierling klein zerstoffen / in eine halbe Maß Brande wein gethan/und wie mit obigen verfahren.

Num. 7.

Fürnis so schönschimmert und übers allzu brauchen ist.

Man nimme Benedischen Terpentin 2. Loth/

Sandaraca/ Makir/

Bummi Arabicum jedes 2. foth.

Gröblicht zerstossen u. e. a. vermischt / über heisser 26 schen wohl zergehen lassen/ dann 13. Loth Terpentin. Del/darüber geschüttet/ein vierthel Sund u. e. a. stechen lassen/daß sich das Del wohl einziehe/ dann durch ein sauberes Tücklein gesenhet. Dieser Jürnis ist zu allen gut / und machet die Taseln sehr wohl glänten.

Num. g.

Mr. J.H. K. schöner Lack-Fürnis zu Taffel-Wercken.

Man nimmt des schönsten Gummi-Lacca vier Loth/

Reinen Mastir 1. Loth/ Sandaraca/Agistein jedes 1. Loth.

Thut es gröblicht zerstossen u. e. a. vermischt in ein Glas-Rolben/giest 3. quer Finger hoch des besten re-Eisicirten Spiritus Vini darauf/verstopsst das Glas auf das beste und schüttelt es eine gute Stunde wohl u. e. a. seket es darauf 3. Zag und Nacht auf gelinz der Wärme/schüttelt es aber zum öfftern wohl u. e. a. so solviren sich die meinsten Gummata, und der Spiritus Vini der wird schön dieklicht und gelb wie ein Spanischer Wein/den giesset man rein ab / vermacht das Glas auf das beste / und verwahret solchen an eis nem sichern Ort.

Num. 9.

M. G. G. Schöner Glang-Für-

Man nimme Gummi-Lacca 4. Loth.

Reinen Sandaraca 2. Loth.

Gröblicht pulverisire in eine grosse Phiolenges than/und ben 24. Lothen des besten rectificirten Spiritus Vini darauf gegossen/dann das Glas auf das beste verstopsfet / auf 3. Tag und Nacht in gelinde Digestion gesetzt.

Wann man nun diefen Fürnis zu schönen Holze Arbeiten gebrauchen will/so thut man zu sieben Theie

Ien dessen

Einen präparirten Zinnober/ und vermischet es auf das beste u. e. a.

Mit dieser Mixtur überstreichet man nun das Holhs Werck zu 5. oder 6. mahlen / lässet es abermahlen wiederum trocken werden/polliret es folgends mit Schaftes

Schafft/ auf die lette aber mit einem Leder / welches mit Zerpentin Del angefenchtet senn solle/ und trocke net es dann mit einem andern Leder.

Num, 19.

Stabe auf Spanische oder Indianische Rohr: Art/ mit Fürnis auf das schönstezulacciren.

Man nimme Gurgumi-Mehl / thut es in ein Glas/und giest starcken Spiritus Vini darein / lässet es 24. Stunden in guter Digestion wohl vermacht stehen/danngiesset man den tingirten Spiritum Vini rein ab / filtrirt ihn durch ein Maculatur-Papier und gründet darmit die Stäbe/wie sonsten ben der Schilds Krotten-Arbeit gebränchlich/folgends mit etwas oder gar mit Helsenbein-Schwärf vertiesset / mache es dann mit solgendem Fürnts gar/wie es seyn solle.

Rimm des feinesten Gummiskacca 4. Loth/ Feinen Mastir / Agtstein und Salmaca jedes 1. Loth.

Thue es gröblicht zerstossen u. e. a. vermischt in ein Glas/Rolben / und giesse starcken Spiritum Vini 4. quer Finger darüber/rüttle und schüttle es 2. Stuns de lang wohl u. e. a. dann senhe es wohl vermacht 3. Tag auf gelinder Wärme / dann auf das stärckeste ausgepresset/und auf das beste verwahret.

Num, 11.

Schöner Fürnis zu Schreib Tische lein und anderen kostbahren Holt Arbeiten mehr.

Man nimme schöne weisse Dausen-Blasen nach

Belieben/zerschneider solche wohl klein/und weicher es 24. Sunden in reinen Wasser in einem saubern Beschirz/dann giesset man etwas starcken Spiritum Vini darzu/ und lässet es u. e. a. ben gelindem zeuer sieden und zerzehen/ zwinger hernach solchen durch eine reine Leinwand/ in ein reines Zueker. Wlas/ so hat man ein gutes keim/ Wasser/ so man gar wol an statt eines dicklichten Fürnisses ben jeder Holse Arbeit gesbrauchen kan/man muß aber wohl Fleiß anwenden/ daß man solchen zur rechten Dicke sieden thut/ damit er weder zu dicke oder zu dünne sehn möge. Indeme aber solcher Leim noch heiß ist/muß man klein geriebes nen und präparirten Zinnober darunter vermischen/ um lieblicher Farbe willen kan man auch wohletwas Drachen, Blut unter den Ziunober vermengen.

Mit solchem kan man die Holke Arbeit/welche zue vor mit Schulpe Weis und Gummi = ABasser übers strichen worden / einmahl 2. oder 3. mit übersahren / und nach derselbigen Abtrocknung mit einem guten Spick Delsodern andern schönen Fürnissetliche mahelen überzogen/dann wie gebräuchlich/polirt und auss

gefertiget werden.

Num. 12.

M.J.K.C. Schöner Glank-Fürnis/so wie ein Spiegel glänket.

Man nimmt schönen Benedischen Terpenting. p. thut solchen in einen großen Hafen voll reines Wassers/ und lässet ihn 5. oder 6. Stunden lang sies den/ alsdann nimmt man dasjenige/ so auf dem Bos den des Hafens ist / und lässet es auf einem Papier wohlertrocknen/ daß man solchen wohl pulveristren tan. NB. Wann der Terpentin die Helffte gesotten / nemlichen ben 3. Stunden lang / muß man solchen heraus nehmen/uud ihn mit der Hand wohl arbeiten/ hernach wiederum hinein thun / und solchen solgends gar auskochen lassen/ dann kan man solchen auf das beste pulverisiren.

Dieses pulverifirten Terpentins nimmt man nun

16. Eoth.

pråparirten Sandaraca t. Pfund. pråparirten Ugistein ein halb Pfund.

Viniq. s. vermacht dann das Glas auf das bestellt und siesset darauf des besten rectissierten Spiritus Viniq. s. vermacht dann das Glas auf das bestellt und schüttelt es eine lange Zeit wohl n. e. a. und lässet es darauf 8. Tage lang auf gelinder Wärme stellen/schüttelt es aber inswischen wohl in. e. a. so wird der Spiritus Vini auch sehön gelb und dicklicht/wie ein Spanischer Wein/ den giesset man rein ab/ und verwahret ihn zum Gebrauch.

Die Bereitung des Sandaraca

Man nimme schönen lautern Sandaraca/bindet solchen in eine keinwand / und lässet ihn 2. Stunden lang im Wasser sieden/shut ihn dann wieder heraus/ und wäschet ihn dren oder vier mahlen mit Wasser auf das beste.

Die Bereitung des Agtsteins.

Man nimmt schönen Aatstein/stosset tolchen klein; und lässet ihn eine Bierthei Stunde lang im Basser

sieden/dann schütterman das Salt, Wasser davon ab/und ein neues daran/und lässetihn noch eine Viere thel Stunde sieden/ so dieß geschehen/lässet man ihn auch ein paar Stunden lang in gutem Spiritu Vini weichen/lexlichen thut man solchen heraus/ lästihn wohl austrocknen/ dann wird es auf das subtileste pulverisitt/ und in einer Schachtel auf das beste ver- wahret.

Num. 13. Mr. M. Fürtrefflicher Capall-Fürniß/der im Gebrauch wie der schönste Ern, stall aussihet/und von keiner Nässe/ja von keinem Scheid-Wasser angegriffen werden

Man nimme des allerfeinesten Gummis Capals

Auserlesenen Mastir 5. Loth. Schönen weissen Wentrauch.

Thut es pulversire unter einander / vermischetin ein Phiolen-Blas / giesset darauf des besten Spick-Dels

1. und ein vierthel Pfund.

Schüttelt das Glas wohlu. e. a. und lässet es 14. Lage lang auf gelinder Wärme stehen /wann sich das mente aufgelöset/so giesset man auch des allerreinesten durch Linden-Holk silterirtes Lein-Dels anderthalb Pf. darauf / und lässets noch 24. Stunden lang auf dem heissen Sande stehen / dann nimme man es heraus / giest den Fürnis rein ab / und lässet solchen durch ein rein Euch laussen / so überkommet man einen unvers gleichlichen Glas, und Glang-Fürnis / deme gar keine Rässe schaden kan.

Somanimit diesem Jürnis ein paar malen mitteim getränckte Rupfferstücke überstreichet und wohl ere trocknen lässet/ so mag man kühnlich versichert senn t daß folchem Rupffer: Stuck gauß keine Rässe schaden fan / und wann es gleich auch 3. Tage lang in der Rässe/oder gar im Regenliegete.

Num, 14.

Mr. J.P.W. Schöner weisser Glass und Glang-Fürnis.

Man nimme schon reinen gewaschenen Sandaraca, schonen Mastir / und des seinesten Lacca in Körnern / eines so viel als des andern/vermischt alles wohl u. e. a. giesset 3. quer Finger hoch des besten Spiritus Vini darauf/versähret darmit wie ben dem obigen.

Num. 15.

J. R.C. Schönen Indianischen Fürsen mis zu machen.

Erstlichen nimm 4. oder 5. Mas Brandwein/
und brenne denselbigen so offt und vielmahlen/ wies
der in einem Brennzeug/bis daß er endlichen so starck
wird/ daß wann man ihn in einem Löffel anzündet/
daß nichts Nasses darvon überbleiber. Wann du
nun solchen Spiritus Vini benhanden/sonimm Bums
mis Lacca, und stosse denselben klein/darnach ihne bes
meld ten Bummi in den Brandwein in ein Glas/
und vermache es oben miteiner Blasen/darnach ihne
Pläs: Sand auf einen Ofen/ und lasse solchen wohl
heißwerden/und sesse das Glas darein/bis der Bums
mi und Spiritus sich mit einander vereinigen/ und

wohl sieden/ wann du aber sihest/ daß es die Blasen auf dem Glas in die Höhe treibet / so nimm eine Na del/und steche in die Blasen / daß es Eufft hat/ sonsten zerspringet das Blas / darnach läutere ihn durch em Rließ Papier, in ein ander Glas / fo bleibet die Mate riin dem Pappier / mit diesem Fürnis/jo man ihn brauchen will / so muß zuvor die Arbeit wohl mit Schachtelhalmen geglättet und hell gemachet wer den/darnach lässet man die Arbeit wohl trocknen/ und bestreichet es alsdann mit diesem Fürnis 2. mablen/ aber allemahl trocken / darnach nimme man Zinne iber und reibet ihn zuvor ab/ auf einem Reibstein/ mit schlechtem Brandwein / und lässet ihn wieder wohl trocknen / darnach nimm diefen Fürnis und bemeid: ten Zinnober / aber nicht viels dann wann man viel nimmt/und nicht geschwind verbrauchen fan / so ver dirbt die Farbe und wird gang fnollicht/ thue es durch einander / last es dicklicht/ und bestreichet das Holy Weret damit / aber das muß wohl observiret werden/ daß das Holk: Wercf 2. oder 3. Stund/biß es wieder angestrichen wird/trocknen muß/ wann du nun vermeinest / daß es der Farbe genug / so laffe das Holf-ABerck zwen Tage von Fernen trocknen / darnach nimm Erippel / und fiebe ihn gang flein/ und ftreiche das gemachte Holk mit Baum Del wohl dick/ als: denn ffreue den Erippel auf die Stucken / und nimm ein subtil Leder / und reibe das Holh subtil ab / so betommet es einen schönen Glang/und wird schön glatt sibest du aber/ daß es noch nicht glatt genug/ nimm wiederum Baum: Del/und mache es wie vorbin/laffe cs zwen Tage trocknen / und bestreiche es alsdann mit dem andern Fürnis 2. oder 3. mablen / und reibe es mit

mit Leder abs so ist die Arbeit fertig und hat den volliegen Blang.

Num. 16.

Ein fürtrefflicher Fürnis/damit man getäffelte Wände und anders Holy und Schreiner. Werck auf das schönste mit überziehenkan.

Man nimmt gutes lein-Del 2. Pfund/
thut solches in einen neuen Hafen der zuvor24. Stunden in Wasser gelegen/und 2. Loth gemeinen Terpens
tin/lässet es sieden/ biß eine Feder/soman siedarein
stecket/verbrennet/ dann thut man darzu 2. Loth Agts
stein/so auch zuvor 24. Stund im Regen-Wasser ges
legen/ allgemach darinnen/lässet es sieden/biß der
Agtsteinzerschmolken/ und der Fürnis diet genug
ist.

Num. 17.

Schöner weisser Fürnis zu Taffeln und Gemählden.

Man nimmt schönen lautern Terpentin! des schönesten rein gestoßnen Sandaraca, vermischet es wohl untereinander / lasse es in einem Mablers Tiegel mit einander leiß zergehen/und stiessen/thue vernach so viel reines Terpentins Del darzu / daß sich bende wohl darinnen auflösen mögen/und ein schöner klarer Fürsints daraus werde / diesen Fürnis muß man wegen

Feuers. Gefahr ausser dem Hause mas

Num. 18.

Der schöne Indianische Lacc=Fürs nis/auf welchen man auf das allerschöns, ste vergulden kan.

Mannimmt reinen Gummi-Lacca, schönen reinen Sandaraca, gekürnten Master/weissen Abenher vauch/und guten Ugistein/jedes 4. Loth/

Feiner Umbra 4. Loth/ Goldglett 12. Loth/

Judens Bech oder Asphalli 4. Eoth/

Des reinesten Benedischen Terpentins zweg Pfund/

gesotienen kein. Dels / so viel als einen genug beucht/

dieses alles / wann es gestossen / muß man es zusams men über ein Kohlsener in ein reines Geschirz thun / und dann mit einander wohl erhisen lassen / dann nimmt man zur Probe einen Tropssen heraus 'lässet solchen auf ein saubers Messer fallen / sosich nun das Messer darvon am Finger nicht aufziehet / solst der Bürnis gut/ wo aber nicht / muß er länger gesotten werden.

Diesen Fürnis kan man nun zu allerlen Sachen gebrauchens welche zuvor Beleimeranckets und here nach mit Rreiden angestrichen werdens gleich wie zum Planiren. Ist dieses nun geschehensso streichet man es dren mahlen mit einer Schwärze ans hernach diesen Lace darauf gebrauchets und wohl errocknen lass

sen/wormit man alsdann auf das beste vergul-

Num.

Num. 19.

Schöner Lacc-Fürnis zu Schild= Krotten-Arbeiten.

Man nimmt des seinesten Gummis Lacca an derehalb Pfund/

reinen weissen Wenhrauch 4. Loth/ vermischt es klein gestossen u. e. a. thut es in eine Phios len und geuft 3. Pfund des allerbesten Spiritus Vini Darüber/verstorfft das Glas auf das beite/schüttelt es ein paar Sunden lang durch einander / dann seget man das Glas eine ganke Wochen lang auf warmen Sand / rurtelt es offe und ben einer halben Stunde lang mohl unter einander / um darmit sich die Gummata auf feinen Klumpen segen mogen. Wann man nun sihet/daß sich der Spiritus Vinischon rothlich gefårbet hat / und dicke worden / so kan man das Reine davon abaiessen/ und das übrige durch ein rein Zuch lauffen lassen/darben ist nun auch wohl zu oblerviren / daß gemeiniglich dieses Fürnisses drenerlen ist/worunter der erste für den besten gehalten wird/ der andere aber/ der ausgedruckerwird/ und den dritten gleichsam taub unter sich fallen lässet/ der auch auf die Farben das erste mahl kan gebraucher werden/welch es alfo fenn muß.

Man nimmt des besten præparirten Kran Zine nobers/ und macht mit dem ersten und schönsten Hürs nis zu einer Farbe an / und träget solchen auf das Holze Werct/ an einem solchen Drt / da teine Lusste darzu kommen mag / und lässet es an einem warmen Drt trocknen/überstreichet es alsdann mit dem groben Fürnis/lässet es wieder trocknen/ polities denn mit

jarrem Dinsenstein mit einem Lederlein auf das beste und säuberste/bürstet es rein ab/ und überstreichet es mit dem ersten rothen Fürnis/ und lässet es wohl im Erocknen 20.

Also kan man auch mit der schwarken und scheck

lichten Arbeit allerdings verfahren.

Num. 20.

Chinesischer erfundener Lacc=Fürsnis.

Man nimme des reinesten Gummis Lacca ache Unken/

Agistein 2. Ungen / Mastir Korner 4. Ungen/

Mit Laugen gereinigtem Sandaraca g.

Ungen/ Gummi/Capal 8. Ungen/

vermischet alles wohl zerstossen / u. e. a. thut es in eie nereine weite Phiolen/geust 2. Mas vom besten Spiritu Vini Rectificatio darauf/rüttelt es wohl um / und versährer damit wie sonsten bewust / lässet es her nach in einem fast siedenden Balneo stehen / bis sich alles Gummata ausgelöset / denn läst man es durch ein rein Tüchlein laussen / und in selbigem Glas abstühlen/so hat man den allerschönsten Glas-Fürnis / der im Anstreichen dem schönsten und hellesten Venes dischen Glas gleich sommet.

Num. 21-

Fürtrefflich-alankender Lacc-

Man filerire des allerbesten Spiritus Vini, so viel man

man windur calcinirten Weinneinsoesen nimmt man nur anderthalb Pfund/thut darein des auserles senen Mestir in granis,

des feinesten Bummis Lacca, Sandaraca, und weissen Agisteinseines jeden 4. Loth

in eine gemlich grosse Phiolen aethan/ vermacht dies selbige auf das beste/ und schüttelt es eine Stunde wohl u. e. a. denn seger man es einen halben Zage / o. ber 12. Stund/auf gelinde Barme/ nimmt es dann wieder und schüttelt es abermahl wohl u. e. a. setzetes darauf wiederum auf gelinde Wärme/und dieses cons tinuiret man nun also 8. Zage lang/so werden fich die meinsten Gummata auftosen / aledann gieft man den Spiritum Vini rein ab / und laffet ihn durch ein sauber Tücklein lauffen / verwahrer hernach selbigen auf das beste. Auf die im Glas zu ruck gebliebene Mixtur, gieffet man nun wiederum dergleichen frie schen Spiritum Vini, und verfähret allerdings das mit/wie vor/so erlanget man wiederum mehr Fürnist aber nicht so tofflich als der erfte. Diefer Fürnis ift dann sehr gut giebet einen fürerefflichen Glang / und kan zu allerley Holk-Arbeiten gebrauchet werden.

Num. 22.

J. R. C. Schöner Chinesischer Glang-Fürnis.

Man nimme reinen Gummis Lacca 4. Ungen/
gereinigten Sandaraca 4. Ungen/
außerlesnen Mastix 2. Ungen/
Agistein 1. Ungen/

vermischet es gestossen u. e. a. und thut solche Mixtur

in ein rein Phiolen. Glas / giest des allerbesten rectificirten Spiritus Viniz. guter quer Finger hoch dare über/verstopsfet dann das Glas auf das beste / schintelt es ben einer guten Stunde lang wohl u. e.a. lässet es darauf 24. Stunden lang in Balneo Marix sieden / so werden sich die Gummata meinstens ausst, sen/dann giesset man es also warm durch ein rein sauber teinen Tücklein / und verwahret hernach solchen in einem wohl verbundenen Glas auf das beste.

Num. 23. Guter Terpentin-Fürnis.

Man nimmt reinen Mastir / des besten Sandaraca, Gummis Animæ eines jeden 8. Loths

Agistein / und Enprianischen Terpentinzeines jeden 4. Loth/

alles gestossen unter einander vermischt / in ein reines Glas aerhan / und des feinesten Terpentin. Dels and derthalb Plund darüber gegossen / wohl u. e. a. gerützelt/das Glas wohl vermacht / etliche Tage auf gelinde Wärme gesestet / so werden sich die meinsten Gummata aussolviren/darvon glesset man nun den reiner sten Terpentin durch ein weisses Tücklein ab / in ein sauberes Glas / so hat man einen fürtresslichen Terpentin/Jürnis/der zu allerlen gut zu gebrauchen ist.

Nom. 24. Ein schoner Wasser-Fürnis/welchen man auf Mahlerenen und Wasser-Fare, ben fürerefflich gebrauchen kan.

Man nimme auserlesenen Maftix 2. Loth/

weiffen

weissen Wenhrauch 1. Loth/ reinen Sandaraca anderthalb Loth/ Agtstein 4. Loth/

thutes klein gestossen unter einander vermischt in eis nen Glas-Rolben / thuterwan 12. Nußschalen voll Benedischen Terpentin darzu / und gießet einer ques ren Hand hoch des besten rectificirten Spiritus Vini darüber / vermacht dann das Glas auf das beste / und seket es dann so lange auf warmen Sande / bis sich das meinste aussolviret hat / dann senhet man sols chen Fürnis durch ein reines Tüchlein/und verwahret ihn auf das beste.

Num. 25.

Fürtrefflicher Glas= und Glanß= , Jürnis.

Man nimme des besten Gummis Lacca in granis, des seinesten Mastir jedes 12. Loth/

Sandaraca 6. Loth/
Wenhrauch 4. Loth/
Agtstein 2. Loth/

Alles gröblicht pulversirt u. c. a. vermischet / in eine ziemlich grosse Phiolen gethan / des besten Spiritus Vini einer queren Hand hoch darüber gegossen / versstopsfetdann das Glas mit Baumwolle / und rüttelt es eine zeitlang wohl u. e. a. stellet dann das Glas auf gelinde Abarme / so bekommet man einen schönen Goldgelben röthlichten Fürnis / in der Jarbe wie ein Gpanischer Wein / solchen Fürnis giesset man nun

rein ab/und verwahrer ihn auf das bes

ste.

Num. 26.

Den Gummi-Capal aufzulösen.

Manthut in eine irrdene verglasurte Schussel/ flem pulversirten Bummt: Capall 6. Loth/ giest darauf gutes Spick Del 6. Loth/ und des besten roctificirten Spiritus Vini 12.

Loth/

rühret es wol untereinander/und zündt es ausser dem Hause mit reinem Pappier an/ und rühret es unter währendem Brennen wohl u. e. a. so es etwan ein paar Natter unser lang gebrennet hat / blaset man die Flimme aus und giesset wieder 6. Loth Spiritus Vini darzu. Dann thut man es miteinander in einen Glase Rolben/verwahret solchen auss best/und sehet das Glas ein paar Tage lang auf gelinde Wärme/ so löset sich der Capall auf/den giesset man rein ab / und verwahret ihn.

Num. 27.

Mons. J.K.C. Schöner Holk und Del Jurnis.

Man nimmt des schönsten / hell und lauter gesotstenen Lein-Dels / thutsolches in einen grossen gank neu starck verglasurten Hafen / der zuvor ein paar Tage im Regenwasser gelegen/thut darzu

12. oder 16. Loch im Wasser offt und hart ge-

sottenen Terpentins/

lässet es mit einander so lange sieden / biß sich ein dare ein gestossener Feder Kiel an seinem Besieder vers brennet/darauf thut man

Des schönsten durchsichtigsten gelben Agisteins/ und und reinen Gummi, Sandaraca eines jeden 8.

darzu/und lässet es ben gelindem Rohle Feuer so lang mit einander mit stetem Umrühren einer hölzernen Spatel sieden und tochen / bis sich der Agistein und Sandaraca genug aufgelöset haben/ und nichts mehr am Boden davon gespühret wird/ dann kan man solchen noch also heiß durch ein reines Euch laussen lassen/dann auf das beste verwahren.

Num. 28.

Mer. R. L. Schöner Del-Fürnis auf Holy-Werck.

Man nimme Silberglett 4. Pfund /

Bein-Aschen 2. Pfund/

weissen Vitriol dritthalb Pfund/

Terpentin 1. Pfund/

Agestein und Sandaraca jedes anderthalb Pf. gestossen Benedisches Glas z.ein vierchel Pf.

Diese Species alle fleinzerstossen und zerrieben/dann einen Biertels Centner altes Lein: Del in einem kupfe sernen Resselmit dem Bein-Aschen / Bitriol / Glas und Glet wohl sieden lassen/dann erst den Terpentins Agistein und Sandaraca hinein gethan / und ausser dem Hause ben 3. Stunden lang mit stetigem Umsrühren einer hölkernen Spatel sieden lassen/bis er seine Gnüge erlanget/und den Terpentin/Agistein und Sandaraca aufgelöset hat / denn hebt man den Ressel von dem Feuer / und lässet den Fürnis gestehen / und gar gesallen/ senhet ihn hernach durch/ und verswahret ihn auf das beste.

Num. 29.

Schönerschwarzer Del-Fürnis.

Mannimme sckon lauteres Leins Dels je älter jebesser 2. Pfunds

temperiret darunter schönen lautern Mastiy/ Türckischen Mening/und calcinirten Alaun/ tässet solches nach Gebühr sieden / und thut dann auch ein weni 2 Hönig darein / so erlangel man einen köste lichen schwarzen Del-Fürnis/ welcher mir aber zu ettichen mahlen nicht recht hat angehen wollen.

Aluf andere Art.

Man nimmt'ge sotten Lein-Del 2. Pfund/ Gelben Agistein/Sandaraca, Mastir/ Colophonii, Gummi-Lacca, Juden-Bech/ Schaffbech/eines seden 3. Loth/

Zerpentin 2. Loth/

Daraus stedet man nach der Runst einen schönen schwarzen Fürnis.

Num. 30.

Meister H. L. H. S. Fürtrefflicher DebundHols Fürnis.

Mimm Silberglett/rother Mennig / weissen Die triol/ Venedisches Glass eines jeden ein Pfunds

Fischbein/Umbra jedes 2. Pfund/ Gummisandaraca 16. Loth/ Eragant/Mastip/ jed. anderthälb Pf. Lein: Del 25. Pfund/ auch wohl gar 32. Pfund.

Was nun zu zerstoffen ist/das wird zerstossen/ dann eine

eine Stunde lang mit emander gesotten / wann es chier halb gesotten / thut man erst anderthalb Pfund

Terpentin/und zulegt den Birriof darumter.

NB. Dieser Fürnis/ wann er recht gesotten were den solle/muß es unter dem frenen Himmel geschehent und am besten ben schönem heitern Wetter/ und solches um dieser Ursachen willen/ daß wann er einmahl Feuer fänget / solches alsdenn nicht mehr gelöschet werden kan.

Num. 31.

Den trucknen Fürnis/auf Leinwand darmit zu drucken / zu mas chen.

Man nimme Silberglett 8. Loth/
Grünspan 2. Loth/
Alaun/Agistein/jedes 4. Loth/
Hirschhorn 2. Loth/
Mennig 16. Loth/
Umbra/Färber/Röth jed. 6-Loth/
Umgarischen Birriol 4. Loth/
Colophonii 4. Loth/
Salmiac 2. Loth/
Beinstein 4. Loth/
Ribnruß/ so viel als vonnöthen.

Alles wohl unter einander vermischet/ und mit neun Pfund kein: Del ben 6. oder 7. Stunden lang zu cie nem Fürms gesotten / und die Forme mit Terpenstin: Del geschmieret.

Num. 30.

Gemeiner Schreiner-Fürnis.

Rimm gelben Agestein / weissen Hunds-Rothi und Gilberglett eines jeden 8. Loth/

Grunspan 2. Quint.

Nark 4. Loth. Alles insammen auf einem Keibstein gerieben/hernoch mit genugsamen Lein. Del auf eine Stunde lang ben dem Rohlfeuer zu einem Fürnis gesotten/aber mit soh cher Aussicht/wann er über sich steigen wollte / man ge schwind darein blasete/und in einen andern Topst ziest sete. Welcher aber eben so groß / als der erste senn solle.

NB. Wann er einmahlen Feuer fanget/ laffet er

sich nimmer löschen/biß er ausgebrannt ift.

Num. 31.

Schöner weisser Terpentin-Fürniszu Tafelnund Gemählden.

Man nimme hart im Wasser gesottenen Terp , tin/und schönen reinen gestoßnen Sandaracazeines so viel als des andern / nachdeme

man viel oder wenig machen will.

Thut es u. e. a. vermischet in einen glasurten Topst und giessetreines Terpentin, Det darauf/ so viel hier, zu vonnöthen/ und lässet es auf heissen Sande so lange mit einander sieden/biß sich bendes/ sowohl der Terpentin / als Sandaraca darinnen wohl aufgelöset/
und ein schöner klarer Fürnis daraus worden

ist.

Num. 32.

Schöner gelber Fürnis auf Silber und Zinnzugebrauchen.

Man nimmt feinen klein zerstossenen Gummis

thut solchen in eine Phiolen/ und giest darauf des besten rectificirten Spiritus Vini 2. Pfund 16. Loth/ rüttelt und schüttelt es wohl unter einander/vermacht dann das Glas auf das beste / und sezet es 8. Zage lang auf gelinde Wärme / schüttelt es aberzum öfftern wohl u. e. a. so färbet sich der Spiritus Vini schön röthlicht / und wird schön dicklicht / dann giesset man solchen rein ab/und lässet ihn also warm durch ein leienen Zuch laussen/ und verwahret ihn zum Gebrauch auf das beste.

Die Remanenten zwinger man durch ein leinen Tüchlein/so bekommer man einen dicklichten Fürnis / solchen thur man nun in ein besonders Glas/und läse set ihn auch so lange stehen/biß er schön lauter und hele

le wird.

Den dickern Fürnis gebrauchet man gemeinige lich und anfänglichen den dunnern/ aber des klaren

auf die lette.

So man nun einen Sold-Fürnis machen will/so nimmt man Aloepatica Summi : Sutta/ und Colophonii, extrahirt es mit Spiritu Vini auf das besselesse erlanget man eine schöne blutrothe Tinctur, die filtriret man durch ein rem Papier/ daß es schön laus ter/wie ein Rubin wird. Daran giesset man nun in Obbesagten tlaren Jürnis so viel/biß er im Anstreichen schön Goldsarbig wird.

Gol

Solcher wird nun mit einem Pensel ben 10.oder 12. mahlen auf einander aufgetragen / aber jederzent wohl getrocknett dann polirt man die Arbeit/ wieber wust; So sibet es so schon/als wann sie un Feuer vert guldet ware.

Num. 33.

Schöne durchsichtige Bilder und Kupffer: Stiche zu machen/ die wie ein Glas aussehen.

Mannimmt den Rupsferstich/spannet es inhole kerne Rahmlein/ und halt solche über eine Wärtne/oder sansste Slut/und überstreichte es mit Spiek. Für, nis/soziehet sich solchen in das Papier auf das beste/wann solches wohlgethan!/ solasset man Haufenblaten über einer Slut gemachsam zergehen/ und streichet mit solchem das mit Jurnis getränckte Rupsfer auf einer Seiten/ und lässet es ertrocknen/ nach solchem streichet man es auf der andern Seiten gleichsalls auch an.

Num. 34.

Schöne Holts-Airbeiten auf Schilds Krotten Art auf das schönste zu zu richten.

1. Rimmeman puren kackefürnis / und übere freichet mit solchem die Arbeit einmahl oder zwen/

läffetes aber zuvor allezeit wohl erwocknen.

2. Streichet man auch die Arbeit ein paar mahlen mit schöner Eurckischen Mennig an. Lässet es auch trocknen/ und reiberes bernach mit einem linden Schaffehen auf das subtileste ab.

mmisc.

3. Nehmt schönen klaren Kram-Zinnober ein wenigsund vermischetz artgestossnen/ oder geriebenen doch nurschlechten Rugelstack darunter.

Alsdann nimme man schlechten Florentiner-Lacks welcher schon dunckler senn solles als der vorige gewesens oder man kan nur an Mangel dessens Drachens Blutsso mit Spiritus Vini ausgezogen ist nehmen.

Nun nimmt man eben diesen Florentiner- Lack/
und dupfft mit einem Pensel immer hin und wieder
auf und zwischen die Farben hinein/ so wird sich dann
immer eine Farbe von der andern präsentiren. So
aber einen duncket / daß solche Arbeit noch zu liechte
sene/ man wollte aber doch gerne haben / daß es
gleichsam feuerig aussehe/ so könte man es mit Drachenblut alles übergiessen/ welches man doch auch auf
die leste verspahren kan.

Jum Dunckeln aber darauf zu schattiren / kan man unter gemeinen oder Florentiner Lack / Aphaltum oder wohlgestossnen Indig thun / mit solchen / man es dann so dunckel machen kan / als man selber will / 1st es nun gank sertig / muß man es eine Weile trocknen lassen. Wann solches alles geschehen / so streichet man es auch ein paar mahlen mu purem Lack Fürnis/gank völlig an/und lässet es denselbigen Tage wieder austrocknen / welches man zwar so offe thun tan / biß man sihet / daß die Arbeit glatt genug sene / dann schleisset man es mir gesiebten Vinsenstein und Wasser / auf das beste ab / und gibt ihme darauf wiederum zwen Anstricke mit solgendem glänkenden Lack Fürnis / welcher also bereitet werden muß.

Man füllet die Heiffte des Glases mit Lack-Füre nis und die andere Helffte mit rectificirtem Spir. Vi-

mi, verbindet solches Gläslein mit einer Blasen gank wohl/ und rüttelt es hernach eine halbe Stunde lang/ flarck hin und wieder / daß es sich wohl u. e. a. schläget und vereiniget / alsdann kan man es an ein ruhigem Orthinseken/ und also unverruckt 8. Zage lang stehen lassen/ so kan man das leichte allgemach darvon ver brauchen / und das andere so sich am Boden geseket/ un dem andern Lack-Fürnis wieder giessen.

Endlichen wird solche Arbeit vollends mit Erip, pel Baum Del und Leder auf das beste polliret/ ben nach aber mit trocknem Leder wieder alles abgewischen so ist die Arbeit auf das beste und schönste gethan.

Num. 35.

Schönen weissen Lack-Fürnis zu machen.

Man nimme des allerstärcksten rectificiren und Pulver anzünderen Spiritus Vini 2. Pfund /

Schönen reinen pulversirten Gummi Sandaraca und schönen flaren Benedischen

Terpentin eines jeden 6. Loth/

thut es zusammen in eine weite Glas-Phiolen/ und vermacht solche mit zerkäutem Papier/und verbindet es mit gewichsten Papier und doppelten Rindsblaten auf das beste/schüttelt es dann ein paar Stunden lang wohl u. e. a. seket dann das Glas darauf auf et nem warmen Ifen / und lässet ihn 8. Tage lang also stehen/nimmt aber das Glas zum öfftern/und schüttelt es eine halbe Stunde lang wohl u. e. a. wann man nun sihet / daß sich das meinste von dem Gandaraca und Terpentin aufgelöset hat / und der Spiritus Vinituder Dicke wie ein dünner Sprup worden/so giesset man

man solchen ab / und lässetihn durch ein reinhärin Zuch lauffen / und verwahret ihn hernach auf das beste.

Num. 36.

Gutes Indianisches Lack-Werck.

Mannimme Gummi-Lacka reinen Mastix/Ume bra jedes 2 Loth/

schönen Agistein 6. Lothi

Goldglett 8. Loth/ Asphaltum 2. Loth/

Benedischen Terpentin 2. Pfund/

Gesotten Lein Del 4. Pfund und verfahret damit also:

Die Summata zerstosse man klein/thut es dann in einnen Ressel/giest das tein-Del darüber / und lässet es über einem gelinden Rohlfeuerlein so lang erhiken/biß man in der Probe sihet: So man einen Tropssen auf ein Messer fallen lässet/ und sich das Messer am Finger nicht ausziehet/so ist er aut.

Diesen Fürnis gebrauchet man nun zu solchen Sachen/die zuvor mit Leim geträncket/ und hernach mit Kreiden angestrichen worden sind / als wie zum

Plantren.

Wann solches geschehen/ so wird es dren mahlen mit einer farten Schwarze angestrichen / hernach dies ser kack darauf gebraucher / und wohl trocknen lassen/ so kan man alsdann fein schön und subtil darauf vers gulden.

Num. 37.

Schöner schwarzer Fürnis.

Man nimmt Usphaltum 2. Eoth/

C 2

Gume

Summisacca 4. Eoth/

Cocchenillen s. oder 6. Messerspiken volls und giesset darauf guten Spiritum Vini 1. Massermacht dann das Glas auf das bestes und lässet es 2. Zage lang in gelinder Digestione stehen soderso langesbiß sich alles in dem Spiritu Vini aufgesöset hatsdann giesset man solchen sund silteriret ihnssisser bereitet.

Num. 38.

Schöner gläntsender Terpentin: Fürnis.

Mannimmt Mastiy/ Sandaraca jedes 3. koth/ Benedischen Terpentin anderthalb koth/ Summi Animæ 3. koth/

vermischet es wohl zerstossen untereinander/ lässeis

in einem Beschirz wohl zusammen flieffen.

Alsdann nimmt man Terpentin = Del 24. Loch/
rühret es wohl unter einander / und wann alles zew
schmolzen/so zwinget man ihn durch ein sauber weisses
Tuch/so ist er bereit. Dieser Fürnis ist dann gut zu
allen Materien zu gebrauchen/ welcher offt ist probint
worden / man darff ihn auch nicht allezeit zum Fenet
halten/ wann man ihn gebrauchen will / er wird som
sten zu dies.

Auf andere Art.

Mannimme Benedischen Terpentin 4. Loth!
Sandaraca, Mastir jedes 4. Loth!
Summie Arabici 4. Loth!

Alles gröblicht zerstoisen und über heisser Aschen mit einander wohl zergeben lassen/dann giesser man darüber Terpentin. Del dren Biering/

MI

und lässet es ein vierthel Stunde unter einander stes hen/daß sich das Del wohl einziehe/ und senhet es dann durch ein sauberes Eüchlein / so hat man den Förnis bereitet/welcher zu allerlen Sachen gut/und die Tafeln

schönglänkend machet.

NB. Golchen Fürnis muß man nicht allezeit und stets über dem Feuer halten/ bißer flar wird / wann man das Del darauf giesset / dann sonsten verrauchet das Del. Etliche nehmen nur klaren Terpentin und Sandaraca nach Belieben / nachdeme sie viel oder wenig machen wollen / lassen es im warmen Sand wohl unter einander zergehen / thun hernach das Terz pentin. Del darzu/daß es schön klar wird.

Guten Gold-Grund zu machen.

Man nimmt feiner Collnischer und gank nicht feinigter Rreiden/thut folde in einen rauhen Safen / mit einer Stürken verlutirt / und stellet ihn 3. oder 4. Stunde in ein Rohlfeuer/ läffet es wohl erglüben! dann von sich felbsten erkalten / denn nimmt man es aus/laffet es wiederum erglühen / thut es in eine iredes, ne Schuffel / und loschet sie mit gutem weissen Wein. Essig/darinnen etwas Honig vermischet/ wieder ab / lässet es dann darauf über Nacht in den Effig stehen und weichen/so wird die Kreide schon murbe. Dann nimme man essund trocknet es auf das beste / reibet es bernach mit Everflar/vermengten Gummi-Temperaturauf einem Reibestein / mit Hinzuthun etwas Zinnobers, und zwenmahlen soviel Blutstein auf das sarreste ab/und lasseres wohl erharten / so hat man eis nen Goldgrund/dessen man/ so viel man selbsten will/ in Vorrath machen und verwahren fan,

E 3

Wann

Wann man felbigen nun gebrauchen will / fo nimme man darvon so viel als man vonnöthen hat! weicher solchem im frischen Brunnen- 2Baffer / und nimme zu einer Hafel-Ruß groß Corpus, einer Erbis groß Salamoniact/ einer halben Erbis groß Zucker/ und temperirt es mit Eperflar wohl untereinander und streichet selbigen / jedoch daß er nicht zu feiste sene/ auf einem fauvern Pergament Seim mit einem Dem selsiässer es also trocknen / polliret es fein sauberlicht nimm hernach Leim / Urin und lauter 2Baffer/ jedes 10 Eropffen zusammen /thut ein wenig Safran in ein fauber Züchlein / und legt es an die Feuchtigkeit und überstreichet bernach mit einem Penfel den Grund Darmit/und legt dann alsobalden das Gold oder Gil ber darauf und lasset es ertrocknen / jo kan man is bernach mit einem Wolffssoder Sauzahn / auf das schönfte volliren.

Probe auf dem Goldgrund/daß et gerecht sepe.

Wann der Zahn klåberig ist/und das Gold doch seinen Glans behält/sich nicht schieben lässet/auch sich nicht an den Zahn hänget/ so ist der Grund gerecht

und qut.

So aber das Gold abfället / so ist der Grundzu schwach / weswegen man ihn mit einer Erbis groß Gummi verstärcken muß / siehet man daß der Zahn an dem Gold hafftet/so ist der Grund zu seist. Welb chen man mit Zugiessung frischen Wassers und Zert treibung wieder helsten mag/ so man ihn so lang/als ein paar Stunde / biß er zu Boden fället/stehen lässen kan. Woraus man das Wasser wieder abgiesset/

den Grund wohl d. e. a. rühret / und wieder wie vorshin anstreichet/biß er gerecht ist. Je heller und heites rer nun der Himmel ist / je schöner und besser auch dies ser Brund gerathen thut.

Num. 40,

Einen gemeinen und geringen Gold: Grund zu machen.

Man nimme Benedisch Bleyweiß und rothe Erden eines so viel als des andern/und reibt es mit gutem Schreiner-Fürnis/auf dem Reibstein/ auf das zarteste ab / auf solchen Grund kan man nun als dann Gold und Silber legen. So hat man einen

gemeinen/doch guten Goldgrund.

Andere nehmen ausgeglühten Dggergelb/ Blewweiß und Mennig/ reiben es auf einem Reibstein mie Lein Del/mit Zuthun etwas Fürnis / auf das zarteste ab/ diesen Grund kan man zum Vergulden nehmen. Will man aber versilbern / so musi man das Blewweiß nur allein nehmen.

Num. 41.

Herrn C. M. G. Glank Fürnis.

Man nimme Gummi-Copall / Sandaraca eines jeden 8. Loth/

schonen Agestein 12. Lothe Reinen Mastir 6. Lothe

Gummiskacca 12.

gekochten Terpentin 4. Loth! susammen in ein Glas gethan / und des besten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch darüber/ vermacht das Glas auf das beste/schüttelt es 1. Stuns de lang unter einander / stellet es dann so lange in gei linde Digestion, bis sich das meinste darvon aufsol. viret hat.

Num. 42.

Welches die besten Gold Grund Gummi senn.

Man nimmt zum Gold: Grund folgende Gummate, als erstlichen das Armoniacum,

Galbanum,
Opoponacum,
Senapium,
Afa fœtida,
Alæpaticum.

Diese 6. Stuck sind alle klebrickt und seuchter Natur auf welchen das Gold gerne hasstet! so man sie recht temperiret. Weswegen man von diesem Gummi einen nehmenkant welchen man selbsten will/den zem Theil mit 2. mahlen so viel Kreiden und Zinnober mit Everklar: Femperatur auf einem Reibstein auf das beste unter einander abreiben/daß er nicht zu diek noch mit den Grund sänstlicht / trägt das Gold darauf nirt den Grund sänstliglich / trägt das Gold darauf

es sich gerne polliren.

und druckt es mit einer Baumwollen nieder / so laffet

Schöner Fürnis zum Vergulden über Silber Blättlein / oder Stagni, ol zugebrauchen.

Man nimmt Agestein / schönen Gummi-Lacca, gelben Agestein jedes 2. Loth/

San

Sandaraca 1. Loth/

Alæpatica 1. halb Loth!

Auf das kleineste gerieben/ unter einander vermischet/
in einen Glaskolben gethan / des besten Spick Dels

3. quer Finger hoch darüber gethan / ben einem kleis
nen Feuerlein sieden lassen / und unter währendem
Sieden 1. Lössel voll Lein: Del darzu gethan / und
wann es erkältet/so lässet man es durch eine zarte Leins
wand gehen und wieder ruhen/dann mit einem Pens
selüber Stagniol/ welchen man zuvorhero mit ges
weichten Gummi: Arabico, oder Pergament: Leim
aufgeleget hat/überstreichen/ so wird es auf das schöns
ste verguldet aussehen.

Die Gemählde zu überziehen / als wenn ein Glas darüber geleget wäre.

Man nimmt schönen Gummi-Arabicum/ weichet und zerlässet solchen im frischen Brunnenwasser solchen im frischen Brunnenwasser solchen daß er so dicklicht bleibet/und sich ziehen lässet mie ein Del/und mit nachfolgendem Del eines so viel als des andern auf einer Politten wohl unter einander vers mischet/und die Gemählde sein gleich und subtil übertogen/dann lässet man es trocknen/ sowird es wie ein Glas darüber sehen.

Obgedachter Fürnis.

Man nimmt keinsoder Auß Dels giesset es auf einen zinnernen Zerleg Tellers und seket es im Soms mer an die Sonnens im Winter aber zu einem wars

men

men Dsen/lässetzes so lange stehen / biß es gant zähe wird /, und oben eine Haut bekommt / giebt aber wohl acht daß kein Staub/oder Regen darzu kommen kan/dann ziehet man die Haut weg/thut es in ein sauber verglasurtes Beschirz/ und lässet es auf einem ges Unden Feuerlein stehen / biß es wieder stüssig wird/dann kan man es durch ein rein Tüchlein laussen lassen.

Num. 45.

Guten Del Fürnis zu machen.

Man nimmt guten reinen Terpentin 2. Pfund/
giest darauf 2. Pfund gut alt Lein-Del/ låsset es zusammen in einen reinen glasurten Hasen/obeinem gelinden Rohlseuerlein/ hesset aber in einem Ressel mit Wasser sieden/ bis der Terpentin darinnen zers gangen/schaumet es dann wohl ab/rühret gestossenen Wassir/gelben Agestein/ und wegen des Trucknen halben/gebrannte Schasbein darein/so erlanget man einen köstlichen Del-Fürnis zum Holksund andern Schreiner: Werck.

Num. 46.

Weisser Glank-Fürnis.

Man nimme Benedischen Terpentin/so viel man selber will / thut solchen in einen Hafen voll Wasser! sasset ihn 5. oder 6. Stunde sieden / darnach nimmt man was in dem Hasen auf dem Boden ist / lässet es auf Lösch/Papier wochnen / daß man es des andern Tages zu Pulver stossen tan. Von diesem Pulver nimmt man nun 4. Loch / thut es in ein Rolben. Blas / und giesset drey Mas guten Brandwein darüs

BCY.

Ber / vermacht dann das Glas auf das beste / daß der Brandwein nicht ausrauchen fan / und stellet es 24. Stunden lang auf gelinde Sand/Wärme bis sich der Terpentin meinstens aller aufgelöset hat.

Num. 47.

Wie der Agtstein zur Auflösung mit Spiritu Vini zu præpariren.

Man nimmt schönen gröblicht zerstossnen Agte stein/lässet solchen eine vierthel Stunde lang im Basser sieden / schüttet bernach solches Basser darvon zund giesset wieder frisches darüber/lässet es aber so lang ge sieden/und giest das Basser wiederum darvon ab/lässet ihn hernach im Brandwein über Nacht wohltweichen / thut ihn denn wieder heraus / lässet ihn bissauf dem andern Tage wieder trocknen / und reibet ihn hernach auf einem Reibstein zu Pulver / und verwahzert ihn zum Gebrauch.

Num. 48.

Non der præparation des Gummiz Sandaraca/zur Auflösung mit Spiritu Vini.

Man nemme Sada. Salk/ungefehr 4. Loch/thut es in ein Bündlein / und lässet es in z. Seidlein Wasser; wen Stunde lang sieden / nimmt es dann wieder heraus / und wirfft den gröblich pulversirten Sandaraca hinein / und lässet solchen auch eine halbe Stund sieden / dann wäschet man solchen auch einmahl z. oder vier mit sanbern Wasser aus / lässet

thir hernach auf einem Pappier wohl ertrocknen.

Num. 49.

Wie mit obigen präparirten Ters pentin/Agtstein und Sandaraca ein schöf ner Glant Fürnis zu bereis

Man nimme des präparireen Terpeneins/präs parireen Agestein eines jeden 4. Loch/ präparireen Sandaraca 16. Loch/

Thut es untereinander vermischt in eine weite Glass Phiolens und giest andershalb Maas des allerbesten rectificirten Spiritus Vini darübers vermacht das Glas auf das bestes schüttelt es eine hatbe Stunde lang untereinander sesset es alsdann auf gelinde Märme so langes bis sich meinstens alles aufgelöset hat res

Num. 50:

Schön heller Glank : Fürnis zu als lerhand schönen gemahlten Schreiner, oder Hols : Arbeiten.

Man nimmt des obgedachten præparirten Cyprianischen Zerpentin 4. Loth/
præparirten Sandaraca 2. Loth/
schonen reinen flein = gertebenen Mastix 2.
Loth/

thut es untereinander vermische in einen Glas, Rols ben / und giesse darüber rein Spick; Del 4. Loch oder 6. Loth/ Terpentin: Del 2. Loth oder 4. Loth/ dann thut man den Glas, Rolben in einen Ressel mit Wasser/ und lässet es also obgelindem Feuer ein paar Stunden lang miteinander sieden/ so werden sich die Gummata meinsten alle aufsolviren/ also dann nimmt man das Glas aus dem Ressel/lässet es ertalten/seihet den Fürnis rein ab/ und verwahrt ihn dann auf das beste.

Num. 51.

Einen Fürnis zu Schreib = Tischlein/ und anderem Holz = Werck.

Man nimme schone weisse und frische Hausenblas sen/ flein zerschnitten / lässet sie 24. Stunden im Wasser weichen / hernach ben einem gelinden Feuer zergehen / und zwinget es durch eine reine Leinwand/ halt es ben einem gelinden Jeuer/bif es starck genug ist zum Anstreichen/weilen es nun nachmal heiß ist/ fo thut man flein geriebenen Zinober mit ein wenig Drachen Blut darein/nimme alsdann Schulpreiß und Gummi / und überfähret das Holf = Werck einzwen = oder drenmalen darmit / und laffet es allemalen wieder trocken werden/darnach nimmt man den Rurs nis mit der Farbe/und überfähret das Holk = Werck darmit/wannes nun trocken/ so nimmt man Svicks Del und Benedischen Terpentin / eines so vielals des andern / und halb so viel Sandaraca, lasset es jus sammen zerschmelken/ und trägt es also heiß

mmen zersameiken/ und tragt es also he auf das Holk = Werck.

Num. 52.

Becher / Schaalen / Randeln / und allerhand vom Zinn / kunstlicher Weise ans sustreichen/ daß es scheinet/ als wann es verguldet ware.

Man nimme Aloes succotrinæ, Mastir und Sandaraca, jedes kleinzerskossen/ Enprianischen Terpentin/ eines so viel als

des anderen/

vermischet es wohl untereinander/ thut es in einen verglästen Dasen/ und giesset gutes Spick: Del dars auf/ und seket es hernach auf gelinde Bärme so langs bis sich alles aufsolviret hat/ dann lässet man es ertals ten/und zwinget es durch ein sauberes Euch/was man nun mit solchem Fürnis von Zinn dinn überstricken hat/ so bekommt es das Ansehen/ als wann es verguldet wäre/ und lässet sich so leichtlich mit Wasser nicht darvon abwischen.

Num. 53.

Ein guter Terpentin = Fürnis auf Holy: Werck.

Man nimmt des schönsten Terpentind ein halb Pf.thut solchen in ein rein Rolben & Glas / und giesset darauf ein Pfund reines Terpentin Del/stellet here nach solches in einen Ressel voll warmes Wasser so lang/ biß das Terpentin Del den Terpentin aufge löset hat/schüttelt es zum öfftern untereinander/ so hat man einen schönen Terpentin Fürnis.

Wann man dann nun mit foldem Fürnis etwas anstreichet/ muß man solcheu gar dunn auftragen / cs

trocknet gar geschwinde.

Will

Will man ihn aber auf Holh: Werch gebrauchen/ muß man solches zuvor wohl leimträncken/ehe man den Fürnis austräget.

Num. 54.

Ein anderer schöner Fürnis auf Messing und Zinn.

Man nimme Aloepatica, Sandaraca, und weiß
Sargifedes 4. Loth/

Colophonii 3. (oth/ Curcuma 2, (oth/

weissen Virriol anderthalb Eoth/

shut besagte Stücke nach angezeigter Ordnung/eines nach dem andern/ daran/ und lasset es dren Stuns den lang miteinander sieden ben gar gelindem Feuer/swinget hernach solchen durch ein Euch/ und verwahstet ihn auf das beste.

Was man nun mit solchem Fürnis anstreichet

wird so schon/ als wann es verguldt ware.

Num. 55.

Ein guter Spick Fürnis.

Man nimmt des schönsten und reinsten Spicks Dels / so man bekommen kan / so viel man will / schose nen reinen Mastir und Sandaraca, eines so viel als des andern. Was auswendig daranrauh und hess lich ist schabet man ab/ also das das klareste das beste hierzu ist / und reibet es hernach auf das allersubtilleste auf einem Reibstein darauf thut man es in ein Role ben Blas so sein dick und ein weites Mund = Loch hat mit ein wenig Epprianischen Terpentin / lässet es über einem Feuer/jedoch in einem Gefiß voll weissen Sandes/stehen/ und sein sanste erwallen/ und so lange sie Species geschmolken senn man mußaber Achtung auf das Feuer geben / daßes nicht zu starch/ und der Fürnis gar zu braun werdes je weisser/je besser. Man kan ihn leklich durch ein Zasset = Tüchlein seihen.

NB. Man könnte auch gerieben Venedisch Glas darunter thun/ so mit Brandwein auf das zarteste abs

aerieben worden.

Num. 56.

Spick Fürnis auf eine andere Art.

Man nimmt schönes Spick Del 12. Loth/
schönen Sandaraca 8. Loth/
auserlesenen Mastir 4. Loth/

Wascher denselbigen gang trocken mit rectificirtem Brandwein / und reibt diese Species auch darmin lasset es wiederum trocknen / und thut es alsdann in das Spick = Del/ und lasset es auf heissem Sande solviren und auflösen.

NB. Wann man fiehet / daß der Fürnis zu dicke werden wollte / muß man noch mehr Spick . Del dari

zu thun.

Num. 57.
Ein gar schöner Fürnis für die Schreiner / darmit man allerlen Holtzwers
cte/getäfelte Wände/ auf das schönste mit übers
siehen fan/ so überaus schön gläns
kend ist.

Man nimme einen neuen glafirten Safen / lässet solchen 24. Stunden lang im Regen, Wasser liegen/

dann thut man anderthalb Pfünd ichon belles keins Del darein / und 3. Loth gemeinen Terpentin/lässet es miteinander so lange sieden/biß eine darein zes steckte Feder verbrennet / dann thut man noch 3. Loth schönen / 2.4. Stunden lang im Regen = Rasser geles genen/hernach zart = pulverisirten / Ugtstein nacheins ander darein/ und lässet es noch so lange sieden/biß sich der Ugtstein auch ausgelöset / und der Fürnis dick genug ist.

Num. 58.

Mr. A. B. schöner glänkender Spick: Fürnis.

Man nimmt schönen Sandaraca, Wenhrauch/ und Benedischen Terpentin/ eines jeden 2. Loth/

thut es miteinander in einen glasirten Topff / und giesst darauf dren Biertels = Psiund schönes Spicke Del/ und lasset es miteinander auf gelinder Wärme zergeben | so bekommt man einen gar schönen Spicke Jürnis.

Num. 79.

Guter und schöner Lacc - Fürnis.

Man nimmt schönen Gummi - Lacca in granis
4. Loth/

reinen Sandaraca I. loth/

anserlesenen Mastix und schönen Agestein eines ieden anderthalb Loth/

vermischt es nicht gar zum kleinesten gestossen untereinander/thut es in einen Glas-Rolben/und giesset darauf des allerbesten rectificirten Spiritus Vini sem halb Pfund/vermacht den Kolben auf das bestel schüttelt es eine gute Stunde lang recht untereinant der/lasset es 24. Stunden lang auf einen warmen Ofen stehen/schütteltes dann wiederum eine Stunde lang wohl untereinander / alsdann sesset man das Glas einen halben Tage lang auf einen heissen Sands so werden sich die Gummata auf das schönste auß solviren.

Wann es endlichen starck und lang anfänger zu strudeln/ also/ daß der oberste Theil des Glases erhitet wird/so kan man den Fürnis durch ein reines Zuch in ein gewärmtes Geschirr giessen / und das übrige gar

mit zwegen Sacklein auspressen.

Num. 60.

Schon weisser Lack-Fürnis.

Nimm schönen weissen Gummi - Sandaraca, gekochten Benedischen Terpentin / ein nes jeden 8. Loth/

thue es gestossen untereinander vermischt in einen Glas: Rolben/und geuß darauf des allerbesten re. Etissierten Spiritus Vini 1. Maas/ vermache den Rolben mit gewichstem Pappter und doppelter Rinds. Vlasen auf das beste/dann nimm einen Ressel mit Wasser/ ihue unten Heu darein/und stelle das Glas darauf/ daß es sein sansst stehe/ gib gelind Rühlzeuer sünst oder sechs Stunden lang darunter/so solviret der Spiritus Vini die Gummata meinstens aus/dann laß das Glas erkalten/ und sermache ihn

hernach auf das beste.

Num.

Num. 61.

Schöner Glank=Fürnis auf kunst= liche Holk Arbeit.

Gekochten Venedischen Terpentin / reinen Mastir und Sandaraca, eines jeden 3. Loth/

thue es gestossen untereinander vermischt in eine große Glas: Phiolen/ giesse darauf reines Spick Del 12. Loth/

reines Zerpentin : Del 6. Loth/

lasse es in gelinder Degestione so lange stehen/bistich die Gummata fast alle aufgelöset haben/dann rein abgegossen/durchfiltrirt/auf das beste verwaheret.

Gebrauch dieses Surnisses.

Wann man einen schönen gemahlten Spiegel mas chen will/so verfähret man darmit also: ABas man will blau machen mit Del : Farben/ daß es wie ein Spiegel glangen solle / das muß man erstlichen mit India/ Bleyweiß und Terpentin : Del untermablen/ und wohl trucknen lassen / dann wischet man das une termachte Stuck mit einem reinen Züchlein trocken ab / nimmt alsdann Liechtschmalten / soviel man zum Lasuren gebrauchet/ macht solche mit einem gelinden Penfel dunne an / und lafiret fein fauber über das gemablee Scuck darmie/ lässer es also dren Seunden trocknen/stellet es aber an einen Ort/da gang fein Staub hinkommen kan / wiederhohlet dieses also fice benmalen aufeinander/so wird man sich darinnen/wie in einem Spiegel/ersehen können/und so man will/so tan man auch mit anderen Farben darein spielen.

D 2 Num.

Num. 62.

J. K. L. Schöner Spick - Fürnis.

Man nimmt schönen außerleienen Mostir/scht. nen Gummi-Sandaraca, eines jeden 8. Loth/ 18 des 1996

im Wasser hart gesøttenen Benedischen Et.

pentin 4: Loth/

thut es untereinander zerstossen in einen reinen Glas. Rolben / und giesset darauf ein halb Pfund des reinessen Spick : Dels / verstopsst aber das Gl sauf das beste / und setzet es auf Wärme 2. oder 3. Zage lang/so werden sich die benden Gummi / Mastir und Sandaraca, mit samt dem Terpentin/in dem Spick: Del auf das beste austösen / und darinnen zergehen / soist

der Spict : Fürmis fertig und bereit.

Mr. M. nimmt den Glas / Rolben/wannerdas Spick Del auf den Mastir und Sandaraca obbesagter Massen gegossen/und seset ihn mit einem Reselvoll Wasser auf das Feuer/bindet aber zuvor den Glas / Rolben auf einen blevernen Ringe / wann nun das Glas wohl erwarmet/thut er erst den Terpentin/auch wolgar erst den Mastir und Sandaraca, in das heisse Spick / Del/ und rühret es mit einem reinen Hölstein wohl untereinander/ und thut solches so ofst/bis das alles in dem Spick / Del aufgelöset ist/das Wasser in dem Ressel mag stets im Sud erhalten werden/ so man nun die völlige Austösung ersiehet/so ist der Fürnis auch bereitet/welchen man in ein ander

res Glas aufheben / und zum Gebrauch auf das beste verwahren kan.

Num.

Num. 63.

Schreib = Tische/ und anderes künste liches Holtz: und Schreiner : Werck/mit ihe rem gebührenden Fürnis auf das schönste und beste auszubereiten.

Man nimme schöne und frische weisse Haussen. blasen/ soviel man seibsten will / zerschneider selbige flein/ und lasser sie Zag und Nacht in einem reinen Geschirr/in sauberem Basser/wohl weichen/ hernach ben einem gelinden Jeuer fänfftiglichen kochen und zergehen / zwinget es hernach durch eine reine Leinwand / und halteres ben einem gelinden Fener / bif es starck genug / und tuchtig ist zum Unstreichen/ so es nun wohl heiß/ thut man a rie enen/ und mit ein wenig Drachen = Blue vermischen Zinober darein/ nimme aledann Schulpreiß und Gummi / und über. fähret ein paar malen das Holk = Werck darmit/lässet es aber allezeit wieder wohl ertrocknen / darnach nime met man erft den Fürnis mit der Farbe / und überfab. ret das Holk = ABercke darmit / so es nun auch recht trocken/ so traget man vorhergehenden Spick-Burnis fein warm auf / und verfährer allerdings darmit / wie es sich gebühret, und senn solle.

Num. 64.

Mr. J. S. K. guter Glang, Fürnis.

Man nimmt reinen Sandaraca, Gummi-Copall, eines jeden 12. koth/ des schönsten Agistein 16. koth/ des seinesten Mastix 9. koth/

2 3

Gum-

Gummi - Lacca 18. loth/
Spiegel - Harg vierthalb loth/

vermischer alles auf das fleinste zerstoffen untereinane Der/thut es in ein xein Rolben ; Glas/ und gieffe zwen quer Binger des besten Spict . Dels darauf / schuttelt es wohl untereinander / und lasset es ein paar Zage lang auf gelinder Barme steben / dann giesset man erst noch 4. guter quer Finger hoch des allerstärckesten Spiritus Vini darüber/ruttelt und schüttelt es wohl untereinander / feket es dann wieder etliche Zage auf gelinde Sand : Barme/ ruttelt es aber jum öfftern untereinander/so vereiniger sich der Spiritus Vinimit dem Spickol/un folviren fich hernach bende die Gummata fehr wohl und geben also einen fürerefflichen Glang - Fürnis/ welchen man abgieffen/ und in einem faubern Glas wohl verwahren / ben dem Gebrauch aber/daß er recht fluffig senn moge/in ein laulichtes Waffer segen muß.

Num. 65.

Gemeiner Glank, Fürnis.

Man nimmt Gummi = {act 4. {oth/reinen Sandaraca auch 4. {oth/

flaubet bendes sauber/ und zerstosset es zu Pulver/thm es in ein Glas/ und giesset ein Seidlein des besten re-Lissierten Spiritus Vini darans/vermacht das Glas wohl/ und stellet es dren Zage lang an die Sonnelschüttelt es aber zum öfftern wohl untereinander / so

er nun fertig/verwahret man ihn zum Gebrauch/ er gibt einen überaus schönen

Glang.

Num. 66.

Gemeiner Mastix = Fürnis auf Pers gament und Leder.

Man nimme 3. Pfund gut lein : Del / laffet es in einem reinen Ressel sieden / und schaumet es wohl ab! und thut 1. Pf. rein : gestoffenen Mastir darein / ruhs ret solchen mit einem sauberen Holf in dem Ressel wohl u. e. a. so lange / biß man siehet / daß der Mastir in dem lein= Del jergangen/ dann lässet man es ges mad sieden/rühret es aber immerfort / damit es nicht anbrenne; so man nun siehet daß der Furnis anfanger dicke zu werden / so thut man mit einem Holflein einen Eropffen darvon auf ein polire Eisen oder Mes tall/ und lässet es also erkalten; dupffet dann mit dem Ringer darein/ und ziehet es wie einen Raden in die Höhe/ so ist er genug gesotten/darauf hebt man ihn von dem Jeuer/lässer ihn von sich selbsten erkalten/ und thut ihn zur Bermahrnuß in einen wohl = verglas firten Dafen.

Dieses aber ist hierben noch zu mercken/wenn man haben will / daß dieser Fürnis auch gerne und bald trocknen solle / so nehme man nur gebrannte und zere stossen solle on beutle solche durch ein rein Haarssieh und thue derselbigen ohngesehr ein paar Nusseschen voll in den Fürnis / dieweilen er noch über dem Feuer ist / und lasse es noch einen und den andern Wall mit dem Fürnis aufthun/ dann wird man sehen/ so man selbigen aufstreichet/daß er gar gerne und

bald trocknet.

NB. Im Mangel des lein: Dels kan man auch gar nur Riff; oder Hanff: Del nehmen/ und an defen Statt gebrauchen.

2 4

Num.

Num. 67.

Dergleichen Fürnis auf eine andere Manierzumachen.

Man nimmt alt lauteres Hanff-Del/machet selbit ges in einem Ressel heiß/nimmt bernach weissen Bint senstein/ und gebrannte Schaafbeine/ eines soviel als des andern / vermischet bende klein gestossen untereim ander / beutelt es durch ein Haar = Sieblein / vermaste

retes jum Gebrauch.

So man aber einen schönen Glank-Fürnis haben will/ so nimmt man auf das Pf. Hank-Del 4. oder 6. Loth rein pulverisirten Sandaraca, verfähret darmit im Sieden allerdings/wie im vorhergehenden gesaget und thut von besagter Mixtur darein/wann es am fånget zu schaumen/ so schaumet man es ab/ und lässet einen guten Wall thun/ stellet ihn darauf ein paar Tage an die Sonne/ so läutert er sich dann schön/und wird auf das beste.

Num. 68.

Glankender Terpentin = Fürnis.

Man nimmt gut alt Lein = Del 4. Pfund/Epprin mischen lautern Terpentin 2. Psund / lasset es zusams men in einem Ressel heiß werden/schaumet es wohl absthut dann rein = gestossenen Mastix / und gebrannte Schaafbein q. s. wie obgemeldet / darein / versahret auch allerdings darmit also / so erlanget man auch eis nen schönen glänkenden Terpentin = Fürnis / so zu vielerlen Sachen zu gebrauchen ist. Man mußihn sauber verbinden und verwahren / daß kein Staub darein sallen mag.

Num.

Num. 69.

Classur und Geschirz auf das beste zusammen zu leimen.

Man nimme Haussen/Blasen/

und etwas Ralch/

Dermischet es wohl unter einander/ und lässetes auf einem Rohlseuer zergehen / mit solchen kan man nun die Gläser und andere Geschier zusammen leimen/ daß sie seschalten.

Num. 70.

Ein anderer dergleichen guter Glas= Leim.

Man nimme Haussen: Blasen/ Reinen Mastix/

Terpentin /

Lässet es zusammen in einem Messingen Geschirz auf einem gelinden Rohlseuerlein zergehen/ und leimet alsdann die Gläser darmit/ so werden sie sest halten/ und könnte man es nimmermehr voneinander reissen/ und müsse eher an einem andern Ortzerbrechen/ als daß man die alten Stücke von einander reissen sollte.

Num. 71.

Wie man die Flaschen/oder Glaser / mit Spiricu Vini, Glang-Fürnissen und der; gleichen verbinden solle / daß nichts aus; riechen kan.

Mannimmt klein pulversiten Maskix 1. Loth/ Rothen Armenischen Bolus anderthalb Loth. Dr. UnUngeneht weiß Wachs 2. Loth/
Lässet es mit einander in einem saubern glasurten Geschirrlein ob gelindem Feuer zergehen / und dann etwas erkalten/nimmt dann darvon heraus/formiret Zäpssein darvon / daß man es auf ein Glas stecken kan. Wann du nun mit einem solchen Zäpssein/eine Flasche oder Glas/verstopsset hast/so mustu eine nasse Wasen darüber ziehen/und über dieselbige noch einroth Leder ziehen/ und alsdann fest verbinden/ so wird kein Spiritus, er mag auch so scharst senn als er wolle/durchdringen oder ausrauchen.

Num. 72.

Guten Grund-Leimzumachen.

Man nimme Haussen-Blasen 2. Loch/
Candi-Zucker ein wenig/
Abschnitzlein vom ungeschriebenen Pergament ein wenig/

Dieses thut man nun in einen neuen Hafen zusammen. Zussser dar, wen/ giesset ein halb Maas Brunnen. Wasserdar, über/lässet es gemach biß auf die Helsste einsieden/und macht alsdann den Leim daraus.

Num. 73.

Syten Meund-Leim auf eine andere Art zumachen.

Man nimmt ein Stuck gemeinen schönen Schreiner-Leim/der sonsten aut/ thut denselben in einen saus
bern Beschirr in die Ofen-Röhren! so er eine Weil
darinnen gelegen/ so nimmt man ihn wieder heraus.
So man nun solchen gebrauchen will/ so hält man
ihn ein wenig an dem Munde/ so wird er einem gleich

ane

anziehen/darmit kan man nun nach Belieben leimen was man will/es wird so fest als ein anderer keim hals ten.

Num. 73.

Wie man das Weisse vom En zu Temperaturen der Farben lange Zeit gut behalten kan.

Mannimme ungefehr von 6. Epern das Weis. selfhut die Bogel davon heraus/nimmt aledenn eine lange Bans-Feder / zerspaltet den Riel Creukweis / wie eine Weinbreche/ thut das Eyerflar in einen Bes cher/oder sonst tieffes Geschirr/ und bricht es mit der Federbreche so lange/biß sich die Feuchtigkeit alle in eis nen Schaum gezogen hat / alsdann lasse es 2. Zage stehen/darnach giesse ein Löffel voll frisch Wasser dars an/thue es in ein Glas / vermache den Hals daran mit War und gebrauche davon wann du willst.

Num. 74. Guten Spick-Fürnis zu machen.

Man nimme des besten Spick Dels 4. Loth / praparirien Sandaraca / und reinen Ma-

stir jedes 2. Eoth/

Cyprischen Terpentin 1. loth/

Den Maftir und Terpentin reibet man auf einem Reibstein wohl ab / thut es dann mit dem Sandaraca in ein Kolbenglas / und gieft das Spick-Del darüber/ feter dann den Glas-Rolben in einem Reffel voll ABaffer auf das Fener. Man muß aber unten am Boden des Glastolbens einen blevernen Ringe binden/damit er fest stehen kan / wann nun das Glas er=

marmet/

warmet/so thut man auch den Terpentin darein/ dar nach auch die Pulver von Mastir und Sandaraca/ rühret es mit einem saubern Holk herum/ bis es alles zergangen un recht aufgelöset ist. Das Wasser in dem Kessel mag nur immer sieden / wann es nun recht ausgelöset ist/so kan man es in einem Glas / bis zum Gezbrauch/verwahren; So er aber durch allzulangwieriges Stehen und Ausbehalten allzudieke worden so kan man das Glas mit einem Geschirr voll Wasser über die Kohlen halten/ so wird es gleich wieder zerzgehen.

Schöner Schild-Arotten-und Corallen-Fürnis.

Man nimme des allerstärcksten rectificiren Spiritus Vini, der das Büchsen Pulver inder Probe anzündet/1. Maas/ und wann er diese Probe erweiset / so ist er hierzu tüchtig / alsdann nimme man

flaubet und zerstösset solchen tlein / thut ihn in ein Glas Phiolen / und giest besagten Spiritum Vini darüber/vermacht das Glas auf das beste/settes auf gelinde Bärme 2. Tag und Nacht / schüttelt es aber alle Stunde twohl unter einander / so man nun siehet / daß sich der meinste Gummistacca aufgelöset / und der Spiritus Vini schon Goldgelb und dietlicht ist / so nimme man solchen / und lässet ihn durch ein rein bär rines Tücklein laussen / und bebt ihn in einem wohl vermachten Glas zum Gebrauch auf.

Diesen Fürnis kan man hernach zum Leimträn-

cken/Mahlen/ Färben und Glansmachen gebraus chen.

Num. 76.

Guter Mastix=Fürnis auf Perga= ment oder Lederzu gebrauchen.

Man nimme 1. Pfund schönen reinen auserlesez nen Mastix / stössetion zu kleinem Pulver / alsoann lässet man in einem reinen Resselz. Psund Lein, Del sieden/schaumet es sauber ab/lässet es aber nicht überlaussen / und rühret nach und nach den pulversirten Mastix in den Ressel hinein/rühret es stetigs um/ biß sich sicher an dem Del wohl ausgelöset hat / und sich nicht andrennen kan/soman nun sihet/daß es anhebet dicke zu werden / so nimme man mit einem Hölstein einen Tropssen darvon zur Probe / ausein Sissen oder Metall lässetes also erkalten / duncket einen Finger darein/sihet man / daß es sich wie ein Faden in die Höhe ziehet / so ist er genug gesotten / dann hebt man den Fürnis von dem Feuer/wann er erkaltet / so kan man ihn in einem verglasurten Hasen vermachen.

NB. Wann man aber haben will / daß solcher Fürnis bald trucknet / so nimmt man gebrannt und pulversirtes Schaafbein / thutes einer Nuß groß in den Fürnis / wann er noch über dem Feuer ist / damit das Pulver noch einen Wall oder zwen mit austhun kan. Solcher Fürnis wird / so balden er ausgestri.

chen/wieder trucken werden. Im Mangel des Lein-Dels / kan man auch ein Nuß-oder Panffe Del darzu nehmen und gebrauchen.

Num.

Num. 77.

Geringer Haus-Fürnis auf Pergas ment/Papier und Leder zu gebraus chen.

Mimmein balb Seidlein Bier / 2. oder 3. loth Gummi-Arabicum, siedet es zusammen/ bis es genug ist/so hast du guten Fürnis.

Von der Illuminir Runft.

Num. i.

Von denen Temperatur Wassern/ die man in der Illuminickunst gebrauf chen thut.

Die erste Gattung A.

Wann man das erste und beste Temperature Wasser machen will/so nimme man 1. Loth Gummbe Arabici/und einer halben Baum-Ruß groß Gumid Tragant/thut solches in ein sauber Geschirz/oder neues Häselein/geust lauter Brunnen. Wasserdarüber/zweiger Finger hoch/und lässet es mit einem Stürklein wohl zugedecket 4. Tage lang stehen/ daß es wohl ers weiche:

Dann nimme man ein reines Hölklein und rühret es wohl durch einander/ seket es darauf zu einem kleinen Glütlein/lässet es wohl erhiken/aber ja nicht sieden/ und rühret es darbey ohne Unter-

las

laßidaß die Gummi-Ridhlein wohl zergehen / thut es darauf von dem Reuer/und lässet es erfalten.

Endlichen nimmt man es/ zwinget oder streichet es durch ein sauber leinen Zuch / und schüttet wieder lauter Wasser daran / daß es so dünne wird / als Baum: Del/geust es dann in ein saubers Glas / und vermacht es oben wohl zu / daß es vor Staube versischert senn kan. Ferner nimmt und machet man eine Holzbrechin/wie man den Wein bricht / und bricht es damit alle Zageim Glas/so offt man mag/darmit die Materic wohl durch einander versahren / denn Ursachen/der Gummi-Tragant schwimmet gar gerne empor/ehe dann er recht gleichsam versaulet und veraltet/dann se älter es in dieser Temperaturist / je besser er wird.

Wann man nun mercket/ daß die Temperatur noch starck und klebrig ist / so muß man alleweg mehr lauter Wasserdaran thun. Wann es dann gar eraltet/so wird es lauter/und siket der Tragant zu Bos den.

Mit diesem Wasser kan man die Farben gar leicht und schön behalten. Dann der Gummi-Uras bicum machet für sich selbsten allein die Farben duns ckel und trübe.

Darmit temperiret man nun die Farben / und so sie einem etwan ertruckneten/ so kan man sie nur wiederum mit einem lautern Basser machen / damit sie von dem Tragant nicht zu seiste werden.

Db man aber vermercket/ daß die Farben mitte ler Zeit nicht wohl hafften wollten/ als kan man von dieser Temperatur wieder davon giessen/ solcher Gesstalten nun behält man die allerschönsten Farben.

Die andere Temperatur B.

Man nimmt Pergament seim / ber schon weiß und liechte ift (welchen man ben den Pergamentern bekommen kan) leget dessen ohngefehr einer halben Rußgroß in lauteres Brunnen- Maffer / thut daran 4 Eropffen geläutertes Donig / und laffet es alfoste ben und weichen/einen Zag und eine Dacht. Darauf thut man es nun in ein sauberes fleines Safelein / fe bet es jum Reuer/ und laffet es fittiglich erhigen/ und ja nicht fieden. Gieftziemlich 2Baffer daran / dann der Pergament/Leim ist gar schüfig / rühret es wohl und viel mit einem Hölglein ober Spahnlein unter einander/daßes wohlzergehe / feket es dann von dem Rener / und laffet es erfalten! fenhet es endlich durch ein rein Euch / in ein saubers Glas / thut ein wenig Rofens Baffer daran/ wann man es aber gebranden will/und sibet/daß die Temperatur gestanden ist / fo halt man das Glas so lang in ein warm laulichtes Baffer / bif die Temperatur von fich felbsten wieder sergehet und schon fühlig ist / alsdann kan man es ju allen denenjenigen Farben / die den Bummisarabis eum nicht dulten tonnen / dann fieblahen fich darob/ und gehen nicht von statten / als da ist die Mennig! Blengelb/Paris-Roth/Rauschgelb/ Auripigment/ Lace und Berggrun/ welche alle mit Pergament-Leim gar dunne temperire werden / oder nur allein mie En erflar.

Die dritte Temperatur C.

Man nimme GummisArabicum / der gar schön und lauter ist/zwen Theil!

Rivs

Kirschenbaum oder Beichsel-Hark den dritten

Giessetrein und sauberes Brunnen: Basser daran / ben 2. quer Finger hoch / und lässet es 24. Stunden stehen. Darnach seget min es zu einer saussten Kohsten. Glut/lässet es gelind erwarmen / aber ja nicht sies den / und rühret es stetigs mit einem Hölzlein wohld durch einander.

Somannun sibet / daß es wohl heiß ist / so hebet man es von dem Zeuer hinweg / und thut auch einer Bohnen groß geläutertes Hönig/ mit ein wenig Rossen: Wasser daran / lässet es erkalten / wann es nun recht erkaltet / so senhet man es durch ein rein leinen Tücklein / nicht zu dick noch zu dünne / nach dem Ausgenmas / und thut es in ein Sutter Bläslein / und stels let es hin zum Gebrauch.

Die vierdte Temperatur D.

Man nimmt Gummi/Arabicum 1. Loth/
Rein Mandel Hark oder Gummi 2. Quint/
Geust darüber rein lauters Brunnen-Abasser/ und lässer es 4. Tage also stehen. Darnach wärmer man es ben einem kleinen Glut/Feuerlein auf/ giebt aber wohl Achtung / daß es zu keinem Sude kommet/ rühe retes daben mit einem reinen Hölklein stets um/ biß so lange die zwen Gummata. sich aufgelöset haben.

Alsdenn sonbet man es durch ein rein sauberes leinen Zuch/in ein reines Glas und giessetzte Ruße Schalen von Rosen- 2Basser darein / und verwahe

ret es wohl bif jum Gebrauch.

Die fünste Temperatur/so man Albumen oder Eperklar nennet E.

Man nimmt das Weisse von zwen Enern/ und thut den Wogel daraus/nimmt eine lange Gans. Fei der/zerspaltet solche in 4. Theil/daß es werde wie eine Weinerferspaltet solche in 4. Theil/daß es werde wie eine Weinerfersche/ genst das Ererklar in einen Becher/ und bricht es mit der Jederbreche/ bis daß es zu lautern Schaum wird/ und keine Feuchte mehr an dem Woden zu spühren senn mag. Darnach nimmt man das Wasser von dem Schaum/und geust es über lautern reinen Gummi-Arabicum ein halb Loth/thut dar zeiner Bohnen groß geläuterten Hönig/ giest einen Lössel voll Rosen/Wasser/ oder weiß Gilgen/Wasser daran/das erhält dann das Exerweiß von der Fäule und Gestanck / darnach verwahret man es in einem saubern Glase wohl vermacht/ daß keine Unreinigktil davon kommen möge.

NB. Sheman es aber in das Glas thut/ muß man es zuvor mit einem reinen Steckelein so lange unter einander rühren/ biß alle Gummi/Rlöglein

darinnen wohlzergangen senn.

Die sechste Temperatur zu allen Farben / daß sie schön und stet bleis ben F.

Mann nimmt Gummi-Arabicum 2. Loth/
Rirf baum-Hark 1. Loth/
Weisser Myrchen/so schön lauter 1. Quint
lein/

Bicuminis 1. Quint/

Die

Diese 4. Stücke zerstösset man und geust darüber ein Wierthel von einer Maas Wassers/ lässetes also weis chen/biß es wohl zergehet/rühret es aber offt und wohl unter einander/ thut darunter zwen Everschalen voll weissen Weine Essigs/seset es zu einer gelinden Kohelen: Blut/lässet es gar gelind erwallen. Endlich hes bet man es ab/ und lässet es von sich selbsten erfalten/senhet es durch ein rein Zuch in ein Glas/ und gebrauschet es dann zu allerlen Farben.

Num. 2.

Von denen Farben/ die man in der schönen Illuminir: Kunst gebrauchen thut.

Folgende Farben können billich für die Haupte Farben gehalten werden/dieweil aus diesen die andern Farben alle/durch kunftliches Bermischen/ensprine gen/und bereitet werden können.

1. Schwarze Farben/welcher acht sind.

1. Bein Schwark.

2. Lampen-Schwark.

3. Rupfferdruckers Schwark.

4. Schmiedtohlen Schwärk.

5. Indianische Dinte.

6. Kühnruß.

7. Gebrande Pfirfingfern-Schalen.

8. Hirschhorn.

9. Nußschalen.

E 2

2. Weise

2. Weisse Farben/drenerlen Ursten.

1. Blenweiß.

2. Muschelweiß.

3. oder Schifferweiß.

3. Blaue Farben/fünfferlen Gate

1. Indigo.

2. Bergblau.

3. Schmalten. 4. Ultramarin.

s. und Lacmos.

4. Grüne Farben/fünfferlen Sorsten.

1. Ungarisch Berggrun.

2. Malachit.

3. Safftgrün.

4. Spangrun.

5. Lilien Grun.

5. RotheFarben/deren fünffesind.

I. Mini.

2. Zinnober.

3. Rothe Kreide.

4. Eac.

s. Brifilien.

6.Gel

6. Gelbe Farben sind an der Zahl neune.

- 1. Mosticat.
- 2. Operment.
- 3. Safran.
- 4. Beergelb.
- 5. Dager oder Berggelb.
- 6. Gummis Butta.
- 7. Rauschgelb.
- 8. Schildgelb.
- 9. Blengelb. We de land de

7. Brauner Farben gebrauchet man nur sechs.

- 1. Branner Dager.
- 2. Colnische Erden.
- 2. Reffelbraun.
- 4. Umbra.
- 5. Asphaltum.
- 6. Und Braun eroth.

Nun folget von der Vermischung und Anmachung aller obgesetzten Farben.

Als 1. die Schwarze.

1. Das Bein, Schwark muß hart und lang gerieben 1 und mit Bummi-Wasser ziemlich vermis scherwerden / und muß mit eben derselben Schwärige vertieffet / mit Weiß und Schwarz aber erhöhn

werden.

Wird angerieben mit der andern Temperatury und wird also gank gebrauchet in den schwarken Dingen / darmit gank angestrichen i bernach abgw seket / oder schattiret mit eben dieser Schwärke / es kan auch mit der dritten Temperatur C. angemas chet werden / oder mit kack Moß/ oder ganken In dig erhöhet / von Schwark und Weiß vermischem Grau.

2. Lampen, Schwärke wird zu vielen schwar ken Dingen gebrauchet / da dann zu wissen/ daß das

Beinschwark besfer ift.

Das Lampens Schwark/ wird mit Gummi Wasset vermischet / oder mit warmen leim Wasser gebrauchet / so zu der Juminir Kunst nicht un

taualich ist.

Damit können alle schwarke Hütte/ Mühen/ Kleider/ seidene Schlener/ Mäntel und dergleichen Sachen angeleget/ hernach mit eben dieser Farbel verrieffet/ alsdann mit Schwark und Weiß erhöhn werden.

3. Rupsferdrucker-Schwärke/ diese wird erstlichen mit purem Brunnen = Wasser auf das reinsste angerieben / hernach mit Gummi-Wasser vermische

und gebrauchet.

Damit leget man alle seidene Rleider an / At las/ und dergleichen / welche darnach mit Lampen Schwärke/ nach Urt der Seiden/ vertieffer/ und mit Rupfferdruckers Schwärk und Weiß durcheim ander

ander vermischet / und alsdann behend erhöhet wers den fan.

4. Schmied / Rohlen / Schwärk kan angemaschet werden mit der ersten Temperatur A. hernach gank dünn angelegt / ferner mit der zweyten Temperatur B. verschattiret/nach Belieben mit Schwark und Weiß vermischtem Grau erhöhet; Diese Farbe wird selten gebrauchet / und ist an deroselben Statt besser.

Frleichterung kan gebrauchet und mit Brunnen-Erleichterung kan gebrauchet und mit Brunnen-Wasser allein angemachet / zu dünnen Schlepern und schwarken Flor gebrauchet / so bernach eben mit dieser Dinte vertiesset und die Falten angedeutet werden / was aber die Erhöhung anbelanget / kan selbige von der ersten Anlegung gelassen werden / also daß es keiner weitern Erhöhung vonnöthen bat.

6. Rühnruß und

7. Pfersich: Rern: Schwärk/merden temperite und angemachet / nach allen dreven Temperaturen A. B. C. nach Belieben und Gutduncken / ja nachdeme man etwaszu machen hat / auch in nachs folgender Praxi und Ubung ferner zu erlernen seyn wird.

2. Von den weissen Farben.

1. Blenweiß wird erstlichen mit Regen-Wasser/ so rein senn solle/angerieben/ (dann man kan kein anderes/als Regen- Wasser/zu einigen Farben nehmen/) und hernach mit Gummi-Wasser/das nicht zustarck ist/nemlichen mit der andern Temperatur B vermischet.

Mit dieser weissen Farbe kan man alle seidene R'eider/ keinwand/wie auch alle andere weisse Dinge amegen. Mon schattiret es alsdann gank gelind und bekende/mit dunnen Indigblau und mischer pp

weiten erwas Purpur darunter.

Die Bertieffung wird gemachet mit etwas schwark/ unter deme etwas Indianische Blau ver muschet/und erhöhet es hernach mit starckem Weiß serweiches etliche mit Silber thun / so aber subtil ges swehen solle/ als immer mög ich ist / sonsten kommet es ganz unverständig gehandelt zu haben.

Nota.

Das Blenweiß und Schifferweiß / haben alle bende einerlen Gebrauch / und bedürffen keines Schwemmens / nur allein in dem Schifferweiß/das Abeisseste aus/und was im Bertrockenen / so man es reiben will / auf dem Stein gelb siehet / oder was Blen ben ihme hat/so thut man es hinweg.

So ist das Bienweiß auch gank ungleich / das beste wird zu Venedig gemachet/wird insgemein an der Schwebre und Härte erkennet / das schlecheist rührig und fällig / und wann man es nehet/so wird es

geiblicht wie Kreiden.

Diese bende werden auch angerieben mit der Temperatur A und alsdann zu Häufflein gestossenl und trocken behalten.

So man nun darvon gebrauchen will/ so nimmt man dessen etwas/ thut es in ein Geschirr/vertruchet

ts ein wenig/giesset Wasser darzu/temperiret es mit dem Kinger / daß es wird wie ein Müstein / doch daß es stüssig / und gerne aus dem Pensel gehe / so es aber zu stüssig/so muß man ihme noch mehr Gummi zugeben / hat es aber zuviel Gummi / so kan man es nur wieder trocken werden lassen/und alsdann giesset man Wasser daran/ das kan man eine Stunde lang ster hen lassen. doch unbewegt/so ziehet sich der Gummi in das Wasser/daß man es sittiglich abgiessen kan.

3. Wonden blauen Farben.

1. Indig oder Indisch = blau ist eine unter den Wasser = Farben die vornehmste / darvon ist das lieche te und lockerichte / so auch etwas glänkend ist / das

beste.

Dieses wird erstlich mit einem Wasser eine gute Zeitlang angerieben/dann je länger man es reibet/je schöner es wird/wird temperiret mit der ersten Temperatur A, und zwenten B, so dünne/als eine Din un / lässet es hernach ein paar Zage stehen/giesset here nach die obere Brühe ab/also sittiglich/daß nichts trüsbes vom Zusaß darein komme/lässet es allgemach einstrocknen/und behält es zum Bebrauch. Es bedarff keiner anderen Temperatur als Wasser/gleichwie andere Sasst Farben.

Diese Farbe wird gebrauchet/entweder an statt des Lack = Mos/ oder dasselbige ferner darmit abzuschen/ unter verdorbenen/das ist/ Gold-Farben/ mit Saffe Grün vermischet/bringet ihme seine liebliche Farbe

wieder.

E 5

Unter

Unter Schiedgelb vermischet/ gibt ein Saffigrung bunckel grune Farbe/wie ben dem Bebrauch der Far.

ben hernach zu sehen.

NB. Es solle das Indig Dlau viermalen allein und gank/ sondern mit etwas Weiß vermischet/ angu leget werden/sonsten kommet es zu dunckel und unans nehmlich/ da es aber mit Weiß vermischet wird/ gibt es schönes und liebliches Blau.

Indig wird angerieben mit einer dünnen und schwachen Temperatur, fürnemlich mit obgemelde

ter sechsten Temperatur.

2. Berg : blaue Farben find unterschiedliche nach vielen Berg : Arten/ die Spanischen balt man für die besten und schönsten / je zärter und milder sie sennd / je

bester sennd fie:

Wann die blauen Farben etwas grob seyn/so mag man sie woletwas schwemmen/und das Grobes das zurücke bleibet/das mag man reiben/und als dann nach Belieben noch einmal schwemmen/dem kichtesten Berg = Blau gebühret die erste Temperatur A.

Die mittel oder anderen B, die fatten und groben

der festen Temperatur C.

Serffarckung der Temperatur, gemachet werdent man muß aber ihme nicht zuviel thun / sonsten verlier ren sie ihre liebliche Blauen.

Die liechten Blauen können mit Weiß vermisschet werden / je nachdeme man dessen viel oder wenig haben will/ zu Himmel = Bergen/ Wassern/ und ders

gleichen.

3. Schmalta ift unterschiedlicher Gaetung tohne Reine

Feine und Schönheit. Weilen es dick und schmierig ist soift es mühsam und verdrüßlich darmit und zugehen/absonderlichen/wann man solches allein anlegen wollte. Wie dann solches die Schachtelmahler und gemeine Juuministen gebrauchen/weilen es nicht viel kostet / noch so theuer/ als ein anderes Blau ist.

Soman demnach von dieser Farbe haben müste/ solle man das zarieste und mildeste aussuchen/ob es gleich nicht schön noch hoch von der Farbe ist/ man sols lees temperiren mit der ersten Temperatur A.

Man mag es auch wohl schwemmen / gleichwie das Berg » Blaue/ und ist nicht umsonst / zum Gebrauch solle man es mit etwas Weiß vermischen/ und hernach mit Indig vertieffen / was gar dunckel und tieff/ kan mit Lackmos und Weiß erhöhet werden.

4. Ultramarin/ das ist das allertöstlichste und kostbareste Blau/ und das höchste an der Farbe/ist im Feuer beständig/ und wird am meisten von den Goldz Arbeitern ben ihrer Schmels; Arbeit und Kunst gesbrauchet/ und derowegen gar selten ben der Illumis nir; Kunst/ auch offt gar nicht/ gebrauchet/ derowegen ist es unnöthig/ etwas darvon zu melden.

5. Lackmosist eine gemeine Farbe / wird gebraus cher inszemein wie andere Sasst : Farben / ist aber fürnemlichen zweherlen Gattung / erstlich blau/zum

andern braun.

Bende aber werden extrahiret mit frischem Brunnen Basser/hernach auf einen warmen Dsen oder sonsten eingetrocknet/gleichwie ein Beer : Gelb/worben sonderlich zu mercken/daß man keine Saster Farben/als Beergelb/Sastigrun/ Łackmos/ noch India/

Indig/ solle an der Sonnen eintrocknen lassen/som dern im Schatten/auf den Ofen/oder in warmer Uschen/ anderst verriechen sie/ und ziehet ihnen die Sonne ihre schönste und beste Farbe/ nemlichen das Blaue/aus.

Der kackmos wird gank angestrichen / wird auch mit kack zu Purpur vermischet / mit oder ohne Zusak

des Weissen.

Man mag es auch mit etwas blauen Farben bre chen/weilen es sonsten zu dunckel = roth kommet/und von der Lufft balden verzehret wird.

NB. Das Lackmos ift am meiften zum Gebrauch ber Schattirungen und Bermischungen anderer Fat

ben am dienlichsten/ dieselbige mit anzulegen.

4. Von den grünen Farben.

I. Ungarisch Berg : Grünt oder insgemein Berge Grünt sinder man unterschiedliche Gattungent als da tst Englisch : Grünt wie auch grüne Erde oder Terre verdtwird selten in der Jlluminir : Runst gebrauchet. Muß wohl angerieben werden mit einem Pergament Leim : Wässerleint so nicht zu starck seine 1 es magaber diese Farb keinen Gummi leiden / denn sie blähet sich darvon. Wann sie aber angerieben / und trocken worden/so machet man es zum Gebrauch mit einer Temperatur von starckem Leim : Wasser an.

Wenn man es grün will haben/ so reibet man ein wenig Safftgrün darzu/ so wird es lieblicher und schöner als zuvor. Man kan auch zu desselbigen Gebrauch etwas Weisses thun/ hernach mit Safftgrün schattiren/ und hernach mit Wasser eben dieselbe grünschattiren/ und hernach mit Wasser eben dieselbe grünschattiren/

ne Farbe erhöhen.

Man reibet und temperiret diese Farbe mit der ersten Temperatur A, man solle aber diese Farbe nicht gank anlegen / denn es ist gleichsam wie ein Müslein / und lässe sich durch den Pensel zu teiner Ur-

beit zwingen.

Malachit oder Malafit wird unter den grünen Farben an Schöne und Würde vorgezogen / und ob es wol etwas nach Art der Stein derselbigen von Gate tungen vielerlen fallen so mag man doch hierzu die allerschönsten und grünesten aussuchen nemlichen solche welche hoch von Farben / und mild am Strich senn sie senn zwar alle wohl zu gebrauchen so man sie gang anlegen will aber zu dem Vermischen muß man die mildesten nehmen.

Diese Jarben alle leiden das Schwemmen / man mag sienachreiben / sie werden aber darvon liecht und bleich von Farben. Ihre Temperatur ist nach ihe rer Zärte und Gröbe / wie im Worhergehenden ben dem Berg = Blau ist angezeiget worden. Denn je

graber die Farbe/je ftarcter die Temperatur.

3. Safftgrün ist eine sehr nothige und nukliche Parbe in der Illuminir = Runst / wird aber wegen ihs rer Fettigteit und Dunckelheit nirgends / oder gar selsen / allein angeleget / sondern wird nur gebrauchet zum Schattiren und Vertieffen/wie dann auch andes re grüne Farben darmit stärcker zu machen/ und wird nur allein ben den Safft = Farben gebrauchet/und mit blossem Wasser angerieben.

Man vermischet auch das Safftgrün mit Berge Blau/anfangs darzu vermischet/oder sonsten dunn gebrauchet/leglichen mit einem gangen vertiefft/wird guch nach Gelegenheit mit Schied & Belb oder Berge Gelb vermenget/oder mit einer andern gelben Far. be das fahle und leichtere Grun darmit zu verschautiren.

4. Grünspan ist auch unterschiedlicher Sattung/ und wird solcher in der Illuminir=Runst auf vielerlen Weise gebrauchet. Das Spangrün muß man ziemlich lang und starck mit ein wenig Weinstein und Wein=Essig anreiben/alsdenn durch ein Euch sein hen/ und nur den dünnen klaren Sasst darein gebrauchen.

So wird auch der Spangrün unter die schönen grünen Farben gerechnet/ weiln es aber weder roh noch distillirt beständig senn will/als hat es ben den Künstlern kein Lob noch Gebrauch/ leidet auch weder

Sonne noch ABarme/ oder Feuchte.

Wenn es schier gerieben mit Wasser und Essig / und wenn es schier gerieben / so thut man / nachdem der Farbe viel ist / einwenig weissen Weinstein darunter/ darvon wird die Farbe im Reiben schön grün/je mehr Weinstein/je höher die Farbe im Reiben wird/jedoch solle man ihme auch nicht zuviel thun / sonsten wird die Farbe glänkend / und lässet sich nicht gerne versmischen nimmt auch ungerne die Höhung und den Schatten an.

Auf solche Weisenun wird bendes/ das rohe und

distillirte/ angemacht.

Sein Gebrauch ist unterschiedlich / wird mehr rentheils gank gebrauchet im kassiren und Juuminiren.

Zu Vermischen wird es gebrauchet unter Blengelb/ Schiedgelb/ Beergelb und Safftgrun/weniger oder meht/je/ nachdeme man dessen bedarff.

In Zusekung anderer grünen Farben / so da mangeln möckten/ist das vermischte Grün/als Berge biau/Blengelb/ Schiedgelb/ Beergelb/ allen volls kommen genug/ allerien Arten Grün daraus zu machen.

Will man das Spangrün gar schön Sangrün haben / so thut man darzu ein wenig guten Sasseran/jedoch nicht zuviel/ so wird es ein gar liebliches Grün.

Deßgleichen thut es auch / wann man es mit Hechts = Galle vermischet.

Wenn man aber unter Spangrun Safftgrun vermenget/so gibt es eine schöne grüne Farbe/jemehr man dessen darzu thut/ je dunckler wird sie/ man kan sie hernach zum Vertieffen gebrauchen/ und mit Mas sticat und Weiß erhöhen.

f. Lilien = grun ist eine schöne Meer = grune Wasfer = Farbe / wird mehrentheils zum Bertieffen gebrauchet / so man sie liechter haben will / tan selbige mit etwas Gelb vermenget/und nur mit reinem Wasfer ausgetragen werden.

5. Von den rothen Farben.

I. Mini oder Menig wird zugerichtet und ges schwemmet / auch temperirt gleich dem Blengelb/man schwemmet sie mit lauter Laugen / lässet sie trocksnen / darnach reibet man sie an mit einem dunnen Wässerlein / und thut einen Gummi darzu / denn der Meni blähet sich von dem Gummi / und lässet sich nicht gerne anstreichen / in das Wässerlein thut

man etwan einer Erbsen groß Donig/ das geläuten

ist/so wird sie gut.

NB. Weilen die Menig eine schöne / aber mas gere und sandhaffte Farbe ist / so muß man sie zu, vor / ehe man sie schwemmen will / durch ein zartes Zuch beuteln.

2. Der Zinober ist sast die schönste Farbe unter den Rothen/wird von etlichen Vermillion genem net/wird angerieben mit Brandewein/daß er nicht braun werde/ oder mit weissen Wein/ wenn man den Brandwein nicht haben fan / nachdam er nun gerieben / so machet man Häufflein daraus / und lässet es trocknen.

Wird temperirt mit der zwenten Temperatur B, zu Zeiten auch mit der dritten C, und wird gank gebrauchet zu vielen Dingen/wird allein mit Lacc schattiret / und mit Mennig erhöhet / die bleich seine / oder ein wenig mit Blengelb vermi

schet ist.

So man Zinober mit Lace vermischet/ so gibt

es gar ein liebliches Roth.

Etliche temperiren den angeriebenen Zinober auch mit Eperklar / und reiben ihn auch wohl mit demselbigen an / thun darzu ein wenig / etwann einner Erbsen groß / Aloepaticum, lassen es trocknen/reiben es zum Gebrauch hernach nur mit Brum nen : Wasser an / so ein wenig mit Eperklar gestär cket sepe/jedoch nicht zuviel.

Nota. So es nicht gerne aus dem Pensel / oder der Federn gehen will / so kan man nur ein wenig Myrzhen darunter thun/dieses ist dann hernachder

beste Zinnober.

So es aber von der Temperatur gar zu feiste ist/so stösset man es sein ab/mit weissem Aben / oder wie gesagt/mit Brandwein/ und stärcket es mit Eperstar. Man kan auch für das schlechte Wasser/wohls riechend Rosenwasser nehmen.

4. Lack ist unterschiedlicher Gattung/in Erwehe lung desselbigen wird der Florentinische/ hernach der Benetianische/ und dann der Brabantische für den

besten gehalten.

Der Lack aber muß so lang und sauber mie einem dünnen Leim. Wässerlein angerieben werden/ und trocknen lassen/ hernach unter alle dren Temperaturen A.B. C. mit Nußen gebraucht/man machet ihn auch an mit der Temperatur, so nicht zu starck senn solle.

Zu dem Vermischen wird er mit der ersten Temperatur angemacht/wie auch/so er gank angestrichen wird / zu dem Schattiren / aber unter der andern Temperatur, und der dritten C. nach Gelegens

heit.

4. Bresilien ist unterschiedlicher Gattung/ wird in der Juminir-Runst auch vielmahlen gebrauchet/ und ist insgemein sastzedermänniglich bekandt/ wird zugerichtet/ wie hernach erfolgen solle/ wird nun gank im Unstreichen oder Unlegen gebrauchet/ und so es zu braun oder roch/ wird solches mitreinem Brunnens Wasser temperirt oder vermischet.

Diese Farbe leidet keine Erhöhung/wird nur sum Bertieffen gebrauchet/wird vermischer mit Blenweiß/ so man eine schöne Purpurfarbe haben will/ so thut

man ein wenig Smalten dargu.

6. Won der gelben Farb.

Masticat ist eine sehr gute geibe Farbe/wiewohlen eine Gattung höher fället, dann die andere/wird mehr rentheils unter die grünen Farben vermischet / dann sie sehr mager und dünne ist/ so wird sie jedoch zu Zeiten gebrauchet/ ein Sommer klares Abetter in Verschiessung der Lufft anzulegen. Abetches dann alle gemach/nach unten gegen die Verge zu/ muß vernie ben werden.

Item diese Farbe dienet auch darzu / wann man einige fern angelegte oder gelegene Busche/ erleucht Thaler oder Ebenen / auf den Bergen oder dergleis

den erhöhen will.

2. Operment oder Auripigment, das wird ausgeklaubet/ und allein genommen / was schön lauter/ohne schwarze Gallen oder andern/und schön und Gold gleissend ist / und wird mit lauter Wasser oder Wrandwein angerieben / und zu Stücklein gestossen/bedärff keines Läuterns/ wird temperirt/ mit der ersten Temperatur von Pergament/keim.

Muripigment ist eine rechte gifftige Farbe/ zwarschön aber schädlich / vornemlichen aber dem

Munde.

Wird angerieben mit Harnoder Brandwein/ hernach trocknen lassen/ und so man sie brauchen will/ kan man sie an state des Pergaments-Leims temperiren/mit Gummi-Wasser mischen/ und ans machen.

Hiermit leget man in alle seidene und Atlasene Frauen-Rleider / und vertieffet sie mit Bergbraun und Sastan/ und die Vertieffung mit Ofensoder Rühnruß.

Nota. Diese Farbe kan man zu gar keiner Bershöhung gebrauchen / wiewohlen etitche solche Farbe nehmen / damit Goldfarben anzuzeigen / als Ketten / Kleinodien/item Gewand vom Rauschgelb / Minil Zunnober oder Schiedgelbe / biß zu Ende / und Rauschgelb/ die Erhöhung geschiehet mit gemahltem Golde.

So man diese Jarbe sehr schon haben will so thut man ganken Safran ein Harlein oder zwey

darein lässet es weichen/und trager es auf.

3. Safran wird in der Juminir Runft sehr offeund viel gebrauchet / und wird zum Gebrauch auf

nachfolgende Weise zugerichtet.

Mannimmt ganken Safran/ thut denselben in ein gläsernes oder sauberes Beschirr/ thut darzu ein wenig Ulaun und giesset sauber Wasser daran / lässet es so lange stehen/ biß daß es die Farbe extrahiret und ausgezogen/ als dann in ein anderes Beschirr ausgegossen/und gleichwie das Berggelb eintrocknen lassen. Bedarst keiner andern Temperatur/als nur reines Wasser.

Safran wird gebrauchet zu dem Schattiren / auf Beergelb/Schiedgelb/Auripigment, Rausche

acib.

Nota. Safran ift gang untuchtig/grun daraus

zu machen oder zu vermischen.

Soman Kleider damit anleget / so schattiret man denselbigen mit Bergbraun / oder schöner Wend nig. Die Vertieffung muß etwas kachhaffeig getus schet seyn.

Safran kan auch nicht viel Erhöhung lenden / als nur allein das Gold / welches sich aber nicht wohl

in den Kleidungen schickt / als nur was Königliche

und gestickte Rleider sennd.

ABann man ein wenig Mennig und Gummie Abasser darunter vermischet/ so kan man allerhand guldene Stucken darmit anlegen/ wie auch etliche strahlende Flammen in die Lusst/oder um die Häupter der Heiligen/ die man dann mit Mennig/ welchemit Gummi / Wasser etwas mild zugerichtet ist / auch wohl mit etwäs Vergbraun/ oder etwas Roth dan unter schattiret und vertiesset.

Die vornehmsten Vertieffungen / kan man mit Lack und ein wenig Schwark anlegen / und mit Muschel : Gold / so es einem beliebet / erhöf

hen.

4. Beergelb wird mit purem reinen Wasser temperiret und angemacht/ bedarff derowegen keiner

andern Temperatur.

In dem Juminiren wird es gebrauchet zu leicht gelben Zetteln/oder Gewanden/ schattiret mit Dunckel-Beergelb/ oder mit Saffran/ hernachers höhet mit Gold oder Silber/ im übrigen hat es sein nen Gebrauch zum Schattiren/wie ben andern Fars ben gemeldet wird,

Beergelb wird vermischet / mie leicht oder sattem

Berablau ju grunen Farben.

Ist auch lieblich zu Haar-Farben.

Jager-voer Berggelb/ wird selten in det Illuminir/Runst gebrauchet/ so man sie aber gerene gebrauchen will / muß man dieselbige sehr wohl reiben/ und vernach sauber halten/ oder man nimmt von dem schönsten / liechten oder gelben Ogger/ den man bekommen kan/ verdruckt denselbigen/ und kbut

ehue ihn in ein Geschirz/giesset Wasser darüber/ und rühret ihn stetig um / und nachdem das Grobe zu Boden gefallen/ so giesset man das Subnie ab/wie ben den Schwämmen gebräuchlich ist/ und zieher als so das Zarteste darvon/ und verwahret es zum Ges brauch/ wird auch temperirt mit der Temperatur A.

Ogger wird gebraucht zu Haar-Holk-und Steins

Karben.

Hatteine gewisse Erhöhung / dieweilen er nicht

gank/oder doch felten gebrauchet wird.

6. Gummis Gutta ist fast dem Safran gleicht jedoch schöner in der Farbetist sehr fett/und zerstwmilkt leichtlicht wann man nur ein wenig 5. oder 6. Tropfsen reines Wasser daran leget. Bedarst feiner ans dern Temperatur, als nur Wasser, und werden das mit angeleget Rleider und alles was eine Gold-Farbe haben solles ist aber ungemächlich mit andern Farben darauf zu mahlen swird schattiret mit Safran und andern Braun-gelben Farben.

Rauschgelb oder Arsenicum Rubeum, ist gar eine schöne und gebräuchliche Farbe / wird zugerichtet wie das Auripigmentum, ist sonsten gistig und schädlich im Munde zu nehmeu / nachdeme es wohl abgerieben / so wird es mit einem schönen reinen laustern Pergament-Leim. Wässerlein temperiret und

angemachet.

Nota.

Dieses Rauschgelb; mag feinen Gummi leis den/ dann es verliehret dardurch seine Schöne/ insgleichen so leidet es auch tein Grün. Wird gebraus chet zu Sachen/die von Gold gemachet seyn/als Retsten/

ten/Becher gulden Stuck/ und dergleichen. Item/ zu Feuerstammen / wird schattirt mit Saffran und

braunen Ogger.

8. Schiedgelb wird unterschiedlicher Battun, gen angetrossen / entweder gelb oder braunsgelblicht/wird erstlich angerieben mit Wasser/darunter ein wenig Gummisals der Temperatur A. wurd selten ben dem Illuminiren gebrauchet / kan aber mit allen dren Temperaturen ABC, nach Belieben angemachet werden.

Wird gebrauchet zu Gewandten anzustreichens wird gebrauchet mit der Temperatur A, hernach schattirt mit Verngelb durchaussvertieffet mit Asphato, gehöhet mit Vlen-gelb oder Auripigmento.

Schiedgelb wird auch angemischet mit andern Farben/gank allein angestrichen/ hernach schattirizu

Schildern/nemlichen

Erstlichen mit Grün / Purpur / Zinober / ver mischten kack oder Blau / hernach vertieffet mit Fars ben so sich darauf schicken/erhöhet mit Bleibsgelb oder Auripigment.

Schiedgelb wird vermischer unter Bergbland liecht oder dunckelzu einen schönen Grünzunterschieds licher Gattung/ je nachdem man des einen mehr oder

weniger nimme.

Zum Eiechten mit Liechten unter der ersten Temperatur A.

Zum satten mit Dunckeln/ unter der andern B,

oder dritten Temperatur C.

Mit Indich vermischet/ giebt ein Dunckelgrun/ darauf mit andern Farben von Grun gar wohl zuse hen ist.

9. Bles

9. Bleysgelb/ soute man das schönste erwehlen/ so nichtrauch noch schwehr/ sondern mild und leiche ist.

Man solle es nach Gebühr wohl schwemmen mie einer guten und scharffen Langen/ und nachdeme man solches wohl gerühret/ so solle man es stehen lassen/ biß sich die Dicke und Materi zu Boden geseket/ hernach das Leichte und Obere abgegossen und trocknen lassen/ so wird es sehr schön.

Es sind Blensgelb an Farben sehr ungleich / ets liche kommen auf hoch roth/gelb / etliche leicht und Schwesselszub/diese werden temperirt mit der zwensten Temperatur, so von Pergament/Leim/ hat es zu wenig/so nimmt es ab/hat es zu viel/so ist es starck/und verliehrt seine Höhe.

Man mages zwar auch reiben/ es wird aber dare von bleichefarb/ man reibet es gleich trocken oder naß/ so man es ja abreiben wollte/ so solle solches geschehen mit Leime Wasser/ das nicht gar starck sene/ man ståre cket es hernach mit Pergamente Leime Temperatur.

Nota. Zu dem Blenegelb solle man keine Gums mi, Temperatur nehmen / dann diese benimmt der Farbe ihre Gelbe und den Glank.

7. Von braunen Farben.

1. Brauner Ogger oder Berge Braun ist uns terschiedlicher Gattung / muß sehr lang gerießen wers den ist eine fette und nukliche Farbe/ und wird wie ans dere Farben mehr in der Illuminier-Runst mit Gums mis Wasser vermischet.

Will man sie gar lieblich haben / so vermischet man ein wenig Saffran darunter/ so wird sie liechter/ wird hernach mit Riens Ruß und ein wenig Schwäre

Man kan es auch vermengen mit etwas Beißi ist dienlich zu Klippen und Sand-Gründen / so auf den Vorgrund zu stehen kommen.

Es solle aber alles mit guter Bescheidenheit ver mischet und vertieffet werden / je nachdeme die Ebu ne entweder schwach / dunckel oder liecht sepn muß.

2. Collnische Erde/ ist eine schöne/ braune und Fener-rothe Farbe/ wann man aber dieselbige nicht allezeit haben kan/ so muß man sich der vorigen Dg. ger: Braun und Vermischung des Ruses bedie nen.

Die Collnische Erde wird angerieben und temperite mit der zwenten Temperatur B, oder der drin ten C, mit der zwenten vermischet/ und mit der drinen vertieffet.

- 1. Resselbraun ist vornemlich zwenerlen 1. Dies letisch 2. roth/ wird mit Blen-weiß zu Stein-Farben vermischet/wenig oder viel/ und wird zum Schattiren gank gebrauchet. Man kan es erstlichen mit reinen ABasser anreiben/ und so es nöthig/ schwemmen/ und zum Gebrauch mit der ersten Temperatur anreiben.
- 4. Umbra ist eine Erd : Farbe/von dieser wird wwehlet das zarteile; welches sich mehr auf gelb als schwarz beziehet/wan es sand g/mag man es schweme men/auch hernach mit zer ersten Temperatur A. anteiben/wird nur allein gebrauchtzu dem Verschaus

ren

ren/ wird gangvermischet/ und zu vielen Sachen ges brauchet.

5. Asphaltum hat solchen Gebrauch gleich der Colnischen Erde/nichts ausgenommen/wird ange-

rieben und temperiret gleich derfelbigen.

Braun roth ist dem Ressel s braunen gleich/wird aber gerieben und temperiret mit der zwenten Temperatur B, wird gebrauchet/wie hernach solget.

Num. 3.

Wie nun solche Farben nacheinans der eingeweichet oder angeseuchtet werden.

Es wird ein jeder erfahrner Illuminist selbsten wohl wissen / daß die bißhero erzehlten Farben auf und terschiedliche Arten angeseuchtet werden mussen/wie wir denn ben einer jeden dessen genugsamen Bericht darvon ertheilet haben/so wollen wir nochmalen erind nern/dieweilen theils Farben nothwendig sett/theils hingegen mager gegumet/auch theils gar ohne Gummi/wie obgemeldet/gebrauchet werden können. Der rowegen man dann im Nasmachen und Anseuchten derselben wohl Achtung darauf haben muß/daß hierdinnen/und nachdem es die Natur der Farben erfordert/recht Ziel und Maß gehalten werde.

Denn etliche Farben/als die Mennig/ Masticat/ Presilien «Farbe/Zinober und Himmel » Blau/tonnen gar starct Gummivertragen / alle andere Farben sber hingegen mussen mit etwas mageren Gummi-Wasser gemischet werden/ und welche man zur Leibs Farbe gebrauchen will / mischen etliche mit Leims Wasser / weilen solche etwas warm geneket wen den will.

Der Gummi/den man gemeiniglich hierzu gebrauchet / ist Arabischer Gummi / so man in rein Regen + Wasser zergehen lässet / hernach durch ein reines Tücklein ziehet / und in einem sauberen Glas vor Staub und Unreinigkeit auf das beste verwahret.

Damit man ben dem Gebrauch des Gummis Wassers dasselbige nicht trüb mache/ vergiesse/oder über die Karben lauffen lasse/so kan man auch einen langen Feder » Riel nehmen / welcher unten gleich abs geschnitten ist / und oben ein klein Lufft » löchlein han wenn man diesen Riel in die Flaschen stecket / wirder voller Wasser/ und dasselbige bleibet darinnen / bis man ihn wieder Lufft giebet / eben wie man einen Wein "Heber oder Wein » Prüfer gebrauchet / und also kan man so wenig zugleich nehmen / als man will.

Von Zubereitung allerlen Farben.

Num. r.

Die schönste blaue Farbe oder Ultramarin zu machen.

Inn man solche tostbare Farbe bereiten wills
so nimmt man des allerbesten und feinesten Lasur = Steins 1. oder 2. Pfund / zerschlägt solchen in tleine Stücklein/thut es in einen saubern Schmelks

Schmelk: Tiegel / und lasset es in einem Kohl: Feuer wohl hell roth verglühen und löschet es dann in eis nem starcten und sauberen Wein: Essig ab welches Unsglühen und Ablöschen ben acht: oder zehen: oder öfftermalen wiederhohlet werden muß biß endlich der Lasur: Stein so milde wird daß man solchen zwischen den Fingern zerreiben fan alsdann muß man solchen mit nachsolgendem zubereiteten Basser auf einem reis

nen Reib : Stein auf das gartefte abreiben.

Man nimme frisch rein Brunnen : Baffer zwen Maas / weiß unverschaumtes Honig ein Biertels: Pfund/vermischet es durcheinander / und verschaus met es wohl/ nimmt es alsdann von dem Jeuer / und laffet es abermalen wohl erfalten / und thut abermalen darein einer Welschen Nuß groß subril = pulverifirs tes Drachen : Blut/ und senhet es bernach durch ein reines Euch. Man muß aber auch darben wohl Ache tung geben / daß solches Basser nicht allzu roth / oder zu heiter / sondern fein Biol : farbe und flar sene / da. mit die blaue Farbe viel Farbe an fich nehmen moge. Alsdann nimme man obigen wohl = ausgepressen und præparirten Lasur . Stein / reibet folchen / wie den Lafur : Stein / auf einem reinen glatten Steine ewen ganger Stunden lang / durret ihn dann wieder in dem Schatten/zulest pulverisiret man folchen wieder / und behålt ihn alsdann in reiner subtiler Leins mand.

So man nun obbesagte Farbe zubereiten und mas chen will/muß man solche Zelten darzu verfertigen/als: Man nimme Hark/Colophonium/Mastix/Lein/Del/Zerpentin und neues Wachs/jedes 4. Loth/was zustossen ist/das muß man puiveristren/darnach ob

dem Fener wohl untereinander vermischen/ohne Unterlaß untereinander rühren/ biß es genug gekocheist/welches daran zu erkennen / so man einen Tropssen darvon in ein kaltes Wasser wirste/ und darnach mit den Fingern untereinander rühret/ und knötet/ soes nun nicht klebricht/ und wie ein keim ist/ so ist es genug. Wenn dieses nun geschehen/ muß man es als so warm durch ein rein leinen Tuch senhen/ in ein rein nes Geschirt voll kaltes Wasser/ in welchem es so lauge bleiben muß/ biß es erhartet/ und gestanden ist/ denn nimme man es wieder heraus/durret/stossen/ und vermischet es auf das neue wieder mit oben er

nenneem Pulver auf folgende Weise:

Man nimme das vorgemeldee Scheiblein/ macht es zu fleinen Stucklein / thut fie in einem tupffernen Geschirr/ so innwendig verzienet/über das Fener/und so es anhebe su sieden/muß man ein paar Loth bitteres Mandel : Del darunter vermischen / und eine kleine Weile kochen lassen/ darnach muß man auch das von genannte Pulver von dem Lasur: Stein in einem ans dern Geschier bereitet haben / und derweilen mandie vorgemeldte Materi ob dem Feuer über das Pulver allgemach giesset / solle ein anderer ohne Unterlaß das wohl durcheinander rühren / biß alles wohl unterein ander vermischet wird/ und so solches wiederum talt worden/ muß man es wohl mit den Handen/zuvor mie Baumol geschmieret / knoten / und daraus ein Scheiblein machen/ und es in einem reinen Glas ze ben Zage lang behalten.

Wenn man nun die blaue Farbe heraus ziehen will/ muß man eine starcke von Reb = Aschen gemachte Laugen in Bereitschaffe haben / besagte Scheiblein in ein verglasirtes Geschitr thun/und die warme kaus gen nach Nothdursst darüber giessen/mit den Händen wohl untereinander knöten/ so wird die blaue Farbe heraus kommen/welche man in ein anders verglasirs tes Geschirr giessen/mit den Händen wohl untereinander knöten solle/ so wird die blaue Farbe heraus kommen/die man nun in ein anderes verglasirtes Ges schitr / und andere srische/doch warme Laugen über die Scheiblein giessen/wiederum/wie zuvor/untereinander knöten/und so lange darmit versahren muß/ bis man alle blaue Farbe gar daraus gebracht/ und ers langet hat.

Nota.

Man muß aber wissen/daß von 24. Lothen des als lerbesten und seinessen Lasur » Steines nicht viel mehr als 2. Loth abgehen / und also völlig 22. Loth Farbe verbleiben / darunter der schönessen und seinessen etz wan 10. Loth/ der mittelmässigen ohngesehr 6. Loth/ der gar schlechten auch 6. Loth sehn mögen / darvon nun der allerbesten Farbe die Ung 3. Eronen auf das wenigste / der mittelmässigen aber die Unge 1. Erone/ der geringsten aber eine Unge acht Bagen gelten mag.

Nota.

Ben dieser kostbaren Farbes Bereitung ist auch noch dieses darben zu beobachten / daß / wenn solche recht ausgezogen worden ist/ man drenerlen Sorten (wie gedacht) oder Gattungen daraus machen / und dann einen jeden Theil mit lauterer Laugen wohl was schen/ aus einem Geschirr in das andere / giessen/ und von allem Unrath reinigen solle.

Endlichen muß man es in einem saubern verschloß

fenen Gemach/in dem Schatten/dürren und abtrock nen. Wenn nun solches alles wohl gethan und geschehen/muß man auch einen Becher voll gebranm ten Wein/darinn zuvor ein wenig Sandaraca gesweichet worden/nehmen/und die Farbe darmit bes sprengen / dann wiederumb trocken werden lassen. Dieses also des Tages etliche malen/und also dren Tage aneinander/thun/biß besagter Brandwein darauf gegangen/so wird dann solche kostbare Jarbe auf das schönste gefärbet/und auf das beste bereitet senn/welches man dann in ledernen Säcklein auf das allerbeste verwahren muß.

Num. 2.

Noch eine andere rechte und wahre Kunst / schön Lafur; blau zu machen.

Hierzu muß man erstlichen folgende Massam, wormit das kasur shaue incorporirt / angezeigter Bestalt bereiten / und wohl Acht geben/ daß man gu rechte Sachen darzu nehmen/ das Gewicht wohl obser viren / und in der Bereitung keinen Fehler begehen möge:

Nimm schönen lautern und klaren Venedischen Terpentin 1.Pfund/

schön rein Tannen = Hark 24. Loth/ Griechisch Pech 24. Loth/ schönen reinen Massir in Körnern 12. Loth/ weisses Wachs 12. Loth/ gereinigtes Lein = Del 12. Loth/ bitter Mandel = Rel 12. Loth/

darzu muß man nehmen einen neuen verglafirten / und zuvor in Wasser wohl angeseuchten Hafen / den Zerventin zum ersten darein thun / und ob einem fleis men Rohl = Reuer zerlassen/ mit einem holgernen Spatel umrühren/ und so es wohlzergangen/ das in fleine Stücklein zerschnittene Zannen , Hark allaemach / und eines nach dem andern / darein thun. es sich denn nun wohl miteinander vermischet und vereiniget/muß man auch nach und nach das Gries dische Hark und Pech, und alsdann den Mastir auch darunter vermischen/ nach solchem muß man auch das weisse Wachs in kleine Scheflein zerschneiden/ auch nach und nach darein kommen / und ob dem Roble Reuer mit groffer Aufficht / daß ja keine Rlamme das rein schlage/ und kein Ungluck entstehe/ mit stetigem Umrühren gehalten werden. Endlichen muffen auch die besagten bende/ als Lein = und Mandel = Del/ auch darein gethan werden.

Solcher Gestalten muß man es eine gute halbe Stunde miteinander kochen/ und gleichsam sieden lassen. Wenn man nun sehen will/daß diese Mixtur recht bereitet worden/ muß man mit der Spatel/ mit welcher es die ganke Zeit umgerühret worden/in einer Schüsselmit Wasser ein Tropssenzwen oder dren falsten lassen. So man nun siehet/ daß besagte Tropssen in dem Wasser sich ausbreiten/ so ist es nicht genug ausgekochet/ derowegen man es länger kochen muß/ bis man siehet/daß die Tropssen in dem Wassesen muß/ bis man siehet/daß die Tropssen in dem Wassesen nugsam gekochet/ oder mag es auf folgende Are

probiren:

Man neket die Finger mit Wasser / nimmt einen Eropfe

Tropffen darzwischen/ so es nicht spinner/ sondern von fich selber abgehet und abfäller, so ist es genug getor chet/ bann nimme man es von dem Feuer hinweg / fen het es durch einen spikigen Sack/welcher zuvor mit warmen Baffer befeuchtet/ und ein Geschirr voll frie sches Waffer / und solle solches in schneller Eyl gesche hens dieweilen der Zeug in dem Sack noch heiß ist damit es desto besser hiedurch fliesse / welches geschehen magl so ihrer swen den Sack wohl mitzwenen Su chen drucken / und so es alles aus dem Sack geflossen und in dem Wasserfale worden/ nimme manes aus dem Baffer wieder heraus / drucket und knotet es mit den Händen wohlzusammen / damit kein Wasserdar rinnen bleibesund so es an den Handen hanget und flebet / schmieret man juvor die Hande mit gefanber tem Lein-Del/und nachdeme diefer Zeuch wohl mit den Handen getnotet/und das Wasser heraus gedrucet ift/behalte ihn in einem frischen Baffer/ und so es Sommer ist / giesse alle Zag oder zwen Zage ander frisch Wasser daran / so bleibet er acht Jahr lang gut und unversehret.

Num. 3.

Ein anderer milder blauer Zeuch/Las sur blauzu machen.

Man nimmt des besten Venedischen Terpentins 8. Loth/

Griechisches Pech 24. Loth/ Tannen = Hark 24. Loth/ frisch gelbes Wachs 4. Loth/ Lein = Del 3. Loth/

Bereitt

bereitet und kochet es obbesagter Massen / aber es wird solcher Zeuch cher und schneller / denn der erste gekos chet/ denn er weder scharss oder starck 1st/ gibt auch cher

und schneller Blau/ denn der erfte.

So du aber Blan willst machen mit allen benden Bench oder Teig/ so gebrauche zum ersten diesen/ dars nach den andern obgenannten: So aber der Lasur nicht perfect und zum besten/ und nicht mit den guldenen Aederlein/ sollst du nicht alle bende Teige gebrauchen/und in diesen zwenen Teigen hanget die groste Runst/ das rechte und beste Blau zu machen/ und aller Bewinn und Perlust/ derohalben sollen sie mit großem Fleiß gemachet werden.

Das Lein= Del zu säubern und zu reinigen/ damit man Lasur : Blau macket.

Mannimmt schön lauteres lein Del/ thut es in ein Horn/welches ein Loch unten an dem Boden hat/giesset darunter frisches Brunnen Basser vermisschet es wohl untereinander mit einem Hols / darnach thut man das Loch an dem Boden auf / lässet das Abasser heraus lauffen/ das thut man nun so offt/ bis das Wasser nicht mehr trübe / sondern schön und laus ter heraus lausset / darnach behält man es in einem Glas im Fall aber/so man kein Lein Del haben mag/ nimmt man bitteres Mandel Del/welches denn keines Säuberns bedarff. Alan solle auch in dieser Runst für alles Del alleseit dieses gesäuberte und gesteinigte Lein Del verstehen.

(3)

Die

Die Lauge zu machen / das Blaue darmit zu waschen.

Nimmzehen Hand voll Reb = Aschen/zuvor durch ein Sieb gerädelt / thue sie in ein Bescherr voll 2006 ser/ welches ohngefehr anderthalb simliche Kesselvoll halt, und ein Loch am Boden hat / vermache das Loch mit einem Zapffen/thue die Aschen in das Geschire drucke sie wohl giesse allgemach einen Ressel voll war men Wassers darüber / und so sich die 21 iche wohlam Boden geseket/ jeuch den Zapffen am Boden ein me nig heraus/also/daß das Abasser heraus Tropffen weis fliesse in ein anderes Geschirr / senhe es durch ei nen Bilk / und behalte es in einem vergläften fauberen Gefdirt / daß nichts unreines darein falle / darnach gieffe einen andern Reffel voll Paffer über die Ufchen/ und so es sich am Voden gesetzet hat / senhe es wie von und behalte es/ darnach gieffe wieder Daffer darüber/ und thue ihme gleicher Weise / wie zum erften / so baft du drenerlen Laugen/ die erste starct / die andere wieder farce/ die dritte etwas schmächer/ deren eine jede behale te insonderheit/und diese Laugen gebrauchet man ju den obgenannten zwegen Teigen oder Zeuch/ so die blaue Farbe nicht wollte heraus gehen/wie hernach ferner angezeiger wird. So du sie willst gebrauchen! nimm von diesen dren Laugen / nachdeme vonnothen ist / man mag auch eine andere Laugen darzu machen/ auf folgende Art:

Mimm calcinirten Weinstein / koche ihn in saw bern Wasser eine Viertel : Stunde lang / und so es lauter worden / behalte es. Die Lauge mag man nun gebrauchen / so der Zeuch schmukig oder zu feist wäre/

anno

und das Blaue daraus zu waschen. Wenn sich die Farbe mehret/und erleichtet ist/ist auch gut für die Räude und Malazen/macht auch sauber und weiß/soman offt sich darmit wäschet.

Von dem Geschirr/darein man die Wasser thut / und den Lasur damit wäscher.

Das Geschirr/damit man den Lasurwäschet/sobte sein irden/verglasirt/und glatt am Boden/Rupfser oder Messing/aber am Boden wohl ausgepollirt/solle auch dren Absätze haben/einen in der dritten/den andern lasse unten/und den dritten zwen Finger hoch von dem Boden/ und so dich beduncket/keine Farbe darinn zu seyn/lasse es stehen acht oder zehen Tage lang/bises sich wohl am Boden gesetzet hat/so wird man am Boden etwas Farbe sehen/denn so giesse das Abasser allgemach ab/nimm die blaue Farbe heraus/wasche sie mit frischem Abasser/wie die andern/ und behalt sie zu der andern/aber insonderheit/soist sie gar schön.

Wie man den Lasur erkennen und probieren solles ob er gut sene.

Reke oder befeuchte zum ersten den kasur mit Speischel oder Wasserund halte dargegen ein weisses Eüchstein/so scheinet darein eine schöne Wiols braune Farbe/ und so du wissen willst/ob er gar sein und gut sene/lesge ein wenig auf eine glühende Rohlen/biß er wohl glühend wird/darnach nimm ihn heraus/und so er kalt worden/und seine Farbenicht verlohren/sondern gank behält/ so ist er sein und gut. Denn wenn er gut

gut ift/ so schader ihm fein Fener/ sondern wird an der

Farbe dadurch schöner.

Item/ du magst ihn auch auf solche Weise probiren: Lege ihn auch auf eine Schauffel an das Jener/ biß er wohl glühend worden/darnach löche ihn aus im guten starcken Essig/ und so er seine Farbe nicht verlohren/so ist er gut/so er aber eine schönere Jarbe bekommen hat/soist er noch besser/dann schmücke und wasche ihn dren; oder viermalen aus frischem Basser aus/damit er wohl gesäubert und geläutert werde.

Num. 4.

Indigo zu machen.

Man nimmt der besten Scheers Wolle von blauem Euch/lässet es 10. Tage lang liegen in nassem Ralch hernach wäschet man den Ralch sauber darvon/ und legt die Wolle in lautern Urin und Harn / reibet es hernach gar wohl auf einem Stein / und ziehet es zu Häufflein.

Num. s.

Einen guten Haus = Indig zu machen.

Man nimmt Kerngerten-Beer einen Rübelvolls so sie wohl zeitig seynds man zerstösset sie ein wenigs thut sie also in einem Kessels giesset daran 4. Maas lauter Wasser sund 1. Maas guten weissen Weinstet es sieden sund wenn es wohl erwallet ist so giesset man 3. Loth wohl gestossenen Alaun darein slässet es wieder erwallen shebt es von dem Feuer, und lässet es überschlagen sehrhet es hernach durch ein saubers Tuch in ein sauber Geschirr. Ferner nimmt man 4.

Loth wohl = gestossenen Alaun/schüttet selbigen hinein/ und rühret es wohl durcheinander / giesset hernach die Farbe in zwen oder dren Blasen / hanget sie auf im Wind ein Wochen dren oder vier/ biß sie dicke wird/so hat man guten Haus = Indig.

Num. 6.

Schönes Tüchlein=Blauzu machen.

Man nimmt eine Handvoll Korn & Blumen zu Morgens frühe/wenn sie noch frisch sennd/stosset sie in einem Mörsel/druckt hernach den Safft durch ein sow derbares sauberes Tücklein / thut einer Erbis z groß Alaun / und auch so viel geriebenen Salarmoniac darein / und rühretes wohl untereinander / hernach nimmt man alte weisse Tücklein/duncket selbige darrein / lässet es im Lufft/und nicht an der Sonnen/trocknen / und dieses zu dren z vier z oder mehrmalen/biß daß sie die Farbe alle angenommen haben / wenn man es gebrauchen will / so reibet man es / und macht es mit einem Gummi = Wasser an.

Num. 7.

Schöne blaueFarbe von Korn=Blu= menzu machen.

Man nimmt schöne'blaue Rorn = Blumen / stofe set selbige in einem Mörsel mit Everklar zu einem Mus/ drucket hernach den Sasse durch ein sauberes Zuch in eine Muschel oder Geschirr / diese Farbe wird gut zu Mahlen und zu Schreiben.

Ø 3

Num.

Num. 8.

Viol=blaueFarbe zu machen.

Man nimmt schöner wohl zeitiger Hendel-Beet/soviel man will / wenn sie wohl zeitig sind/zerstösset solche in einem Mörsel/ und zwinget den Safft aus in einem neuen Hasen/lässet es über den Feuer etwallen / und giesset ein Glässein voll Essig darein/ auch ein oder anderthalb koth Alaun darzu/ thut es in eine Blasen / und dürret sie / wie das Safftgrün/ will man es schön blau haben / so nimmt man kragant/ und gut Ungarisches Rupsfer : Abasser 1. koth darzu/ und reibet es/ so wird es hübsch blau.

Num.9.

Blaue Tornisol zu machen.

Man nimme Hendel : Beer/ so wohl zeitig seynd/ zerstösset dieselbige wohl in einem Mörsel / daß sie werden wie ein Mus/ thut es in einem saubern Hafen / und lässet es also stehen / hernach nimme man ein anderes sauberes Geschirr / giesset eine Maas law ter Rasser daran / und thut vier doth ungelöschten Ralch in das Wasser / und ein halb doth Grünspan/ nebenst einem Quintlein Salmiac. Diese Stücke lässet man also liegen in dem Rasser / so wird es ein wenig grünlicht werden / und lauter / und das Wasser oben schweben / der Ralch und Grünspan aber unten am Boden liegen.

So nun das Wasser einen Tag oder Nacht als so gestanden ist / so seyhet man es sein sittiglich vom Rald

Ralch und Materi durch ein remes Euchlein in ein nem neuen verglasirten Hafen/ thut die gestossene Hendel: Beer in das Basser/ und schet es sum Feuer/lässet es sittiglich erwallen/ thut es alsdamm von dem Feuer/ und lässet es wohl erkalten/ so ist es in dem Hasen schön blau worden/die blaue Farsbe giesset man nun ab in ein reines Euch/ in ein ander sauber Geschirt/ wenn man siehet/ daß es will aufangen dicklicht zu werden/ so kan man es in Blasen thun/ und verwahren.

Num. 10. 12 17 2513 1

Blaue Farbe von Wend = Blumen zu machen.

Man nimme die Wend : Blumen / und reibet sie mit Gummi : Wasser zart ab.

Num. II.

Schon Tüchlein Blau von Tornis sol zu machen.

Man nimmt weisse rein; gewaschene leinene Tücklein / duncket selbige in obbesagtes Tornisols Blau/lässet sie wohl darinnen ziehen und erkalten/ hänget sie über ein sanberes Geschirr in den Lusset / daß sie abtriesen und trocknen / duncket solche zum öfftern ein / und lässet es jederzeit wieder trocknen/ und dieses so offe / biß daß man vermennet / daß sie gefärbt genug senn / nachdeme sie nun genugsam G 4 getrock.

getrocknet/ so wickelt man sie in ein sauberes Paps pier / und verwahret sie zum Gebrauch in einer Schachtel: So man nun dieses Tücklein blau ges brauchen will / so thut man ein Stücklein dieses Tucks in eine Muschel / und giesset reines Wasser daran / so ziehet sich die Farbe heraus / also / daß man damit schreiben und mahlen kan/welches man für ein sonderliches Blaues halten thut.

Von den grünen Farben.

Num. I.

Wie man gutes Safftgrün maschen solle.

Man nimmt / ohngefehr vierzehen Tage vor Michaelis / schöne Creuk = Beer / che sie weich werden / an den Stauden / zerstösset sie ein weich werden / an den Stauden / zerstösset sie ein weich nig / thut sie in einen saubern Hasen / besprenget sie mit geriebenem Alaun unten und oben / lässet es also in der Hike stehen einen Tag und eine Nacht/darnach giesset man schöne lautere Laugen darüber/seket es zum Feuer and Sasset es sittiglich einsieden zween quer Finzer and Sasset es also ann von dem Feuer / lässet es erkalten / und streichet es durck ein Tuch / thut die durchgestrichene Materie in eine Ninds : Blasen / hänget es auf / und lässet es also in der Blasen erstarcken.

Nota.

Nota.

Wann sich solches Sasse Vin etwan auf eine Gilbeziehen sollte / so könnte man nur etwas angemachten Indig darunter reiben / biß es dem Sasse Grün gleich wird.

Num. 2.

Schönes Lilien = Grün zu machen.

Man nimmt der grossen blauen lilien/ so man Iris oder Schwertel Lilien nennet/ wann dieselbige Morgens noch frisch und feucht sind/ so schneidet man das Blaue mit einer Scheer herab / zerstösset es in einem Mörsel zu einen Mus oder Teig / und ein wenig geschabten Alaun darunter/daß es die Farbe extrahitet / zwinget selbige alsdann durch ein sauberes Tuch in ein gläsern oder irzden Beschirz / und lässet es einztrocknen / und macht es an / wie oben gemeldet worden.

Num. 3. SpansGrünzumachen.

Man nimme Rupfferblatter und Jeile Span von dem Rupffer/thut solche in eine kupfferne Büchse/ die darzu gemachet sene/mit einem kupffernen Deckel oder Lit/ und giesset guten starcken Essig daran/ und ein wenig Honig / seket es 14. Tage lang in die warme Sonne/oder auf einen warmen Dsen/ so wird der Essig schön blaufarb davon/ welchen man nun von dem Rupfferblech ab/und in ein weites Geschirz giesen/und wohl verwahren solle; dann muß man aus das Reue

wieder frischen Essig an das Rupsfer giessen / ein weinig Houig darzu thun/ und wieder so lang stehen laß seulund so lang continuiren/ weisen die Späne Farben von sich geben/was nun abgesenhet worden/ lässet man also stehen / biß das es anfängt dicke zu werden/ dann reibet man es mit Essig wohl ab/ und stärcket es mit Bummi Arabico.

NB.

Will man es aber Saat arun haben! so fan man nur ein wenig Saffran darunter reiben/ jedoch nicht zu viel/und ein wenig weissen Weinstein.

Auf andere Art.

Man nimmt Rupsferblechel/ und bestreichet die selbige mit geläutertem Jonig/ und hänget sie in einen verglaßten oder wohlvertleivten Hafen/ worein zuvor gesottener starcker Wein-Essig gegossen worden ist/ und lässet ferner diesen Hafen also in einem warmen Ort wohlzugedeckt/ 4. oder 5. Wochen/ oder je länger je besser/ stehen/ bricht hernach den Deckel auss und schabt von dem Rupsfer die grünen Blumen sauber ab/ hänget es darnach wieder um hinein/ wie vorhin/ und dieses Einhängen so lang und viel continuiren/ bis daß es keine grüne Farbe oder Blumen mehr gies bet/ alsdann kan man es auch zum Gebrauch wohl verwahren.

Num. 4.

Schöne grüne Dinten zum Mahlen und Schreiben zu mas chen.

Man nimme distillirten Grünspan/ reibedens selbi-

seine Essig absund thut ein wenig Weinstein daruns ters bis daßes zur Dinten nicht zu dicke noch zu dins ne sens.

Dder/man nimmt Crenkbeer/ oder Safftgrün/ macht felbiges mit Grünspan auf einem Reibstein wol untereinander gerieben/zu einer Dinten an/und tem-

perirtes mit Gummie Wasser.

Dder/ man nimmt Nachtschatten-Blätter und Weinrauten / zerstöffet es wohlzu einem Safft in eisnem Mörsel/ senhet es hernach durch ein reines Euch/temperirtes mit Alaun und Bummi/ und schreibet darmit.

NB.

Man mag alle vorbesagten Farben mit schlechtem Wasser und 2. oder 3. Eropssen Honig anreiben/ hernach in eine Muschel gegossen und frisches Wasser darauf geschüttet / und Urin abgeläutert / und mit Gummi/Wasser temperirt.

Man mag auch Blen gelb unter den Gruns span thun/das giebt eine liebliche grune Dinten.

Num. 7.

Wie man die trockne Farben maschen solle.

Man reibet alle Farben / soman haben will/ mit Milch an / zu einem starcken Teig/ welgert hernach länglichte Stücklein daraus/ lässetes auf einem Glaß oder Bretlein trocknen/ zum Gebrauch kan man sie spissen und in einen Feder-Riel stecken/ hernach mit einem abgeschnittenen Burst-Pensel zertreiben/ auf blau oder anders gefärbten Papier.

Num.

Num. 6.

Grünspan zu den Mahlen auf das beste zu temperiren.

Man lässet Gummis Arabicum in sehr starcken Wein-Essig zergehen / vermischt als dann Grünspan und Weinrautens Safft alles wohl untereinander/so

ift es gethan.

Dder/man reibet den Grünspan mit gutem Essig auf das beste/thut ein wenig Saffran darzu/und temperirt die Farbe mit einem wohlgesottenen Eyerdottern/und lässet es/ehe man es gebrauchet/zuvor durcht senhen.

Dder/man nimme weissen Weinstein und Grünspan/ lässet es mit einem starcken Wein-Essig/in welchem zuvor etwas Gummi-Arabicum zerlassen won

den/wohl bemperiren/so ist es gethan.

Num. 7.

Den Grünspan zu temperiren / daß er zu einer überans schönen Far, be werde.

Man nimmt des seinesten Grünspans / soviel man will/zerreibet solchen auf einem Reibstein auf das allersubtileste/lässet es alsdann an einem seuchten Dre stehen / nimmt alsdann soviel gant frischer Weins rautenblätter/ zerstösset solche/ und presset deu Sasse darvon auf das beste aus / mit solchem Sassevermischet man nun obigen zubereiteten Brünspan / und mit etwas pulversirten Bummi-Arabico, so man den Bummi in den Rauten. Sasse zergehen lässet/und den zubereiteten Grünspan wohl darmit vermischet / und eine

eine Massam daraus machet/so hat man eine überaus Schone grune Farbe.

in de la company de la company

Von der rothen Farbe.

Num. T.

Wiemanschönen Zinnober mas chen solle.

Man nimme gren Theil Queckfilber und ben dritten Theil Schwefel / thut es in einen Scherben! zerlässet den Schwefel und das Queckfilber untereinander/ wann es nun wohl erfaltet/ fo reibet man es auch sehr wohl auf einem Stein/ thut es in ein Glaff so zuvor mit gebührten leimen eines Fingers dick als Ienthalben verkleibet seye. Man macht zubor einen Dfen/in der Enge/als das Glaßift/feket es auf einen Dfen/oder auf einen Drenfuß/oder ein anders Destile lier-Defelein/macht einen Deckel von Blech oben über das Mundloch / und ein Löchlein mitten darein/ verftreichet es wohl mit Leimen/stoffet einen eifernen Drat su den Loch hinein / daß man es allgemach darmit anrühren tonne.

Erstlichen machet man ein fleines Feuerlein von durren Holk / hernach je langer je gröffer / und giebet Reissig Achtung auf das Glaß / sowird man mancher len Ranch fehen steigen aus dem Glaß / diefes laffet man fich nicht irren, allein man muß ihme fetig Reuer geben / so lang und viel / bis daß man den Rauch so roth siehet/als ein Blut/ so ist es genug/ alsdann hebe man es von dem Feuer/läffet es erfalten/ und nimme

es hernach/so hat man schönen Zinnober.

Doer/ man nunmt zwen Theil Mercurii vivi, und den dritten Theil lebendigen Schwefel / den Schwefel zerlässet man in einem Scherben/nimmt den Mercurium und lässet ihn unter den Schwesel lauffen/ rühret es wohl durcheinander/ und lässet es erfalten. Thut es dann auf einen Stein/reibt es gar wol zusammen/thut es alsdann in ein Phiol/Blaß mit ein nem engen Halß mit gutem Luto wol verlutirt/dann senet man das Glaß in ein Defelein oder auf einen Drensuß/ und macht von durten Holk ein steines Feuer darunter/erstlichen gemächlich/ hernach je länger je stärcker/ gibt Achtung auf den Rauch/ biß daß derselbige Blutzroth wird / und vermacht das Glaß/ wie obgemeidt.

Num. 2.

Wie man den Zinnober zum Mah; len auf das beste præpariren undzu, bereiten solle.

Es wird ein jeder verständiger Runst, Mahler wissen/daß der gemeine Zinnober aus Mercurio, das ist. Quecksilber und Schwesel gemacher wird. So nun bende Mineralien nicht gar zum reinesten sind, und gemeiniglich noch Unreinigkeiten ben sich haben, die hernach den Glank verderben und unbeständig machen. Solchen aber auf das beste zu bereiten/muß man also verfahren: Man nimme den Zinober / und zerreibet solchen mit Wasser auf einem sauberen Reibstein / auf das subtileste / thut hernach solchen in eine saubere Porcellane/oder gläserne Schalen/und lässet solchen wieder vertrocknen / und giesset hernach frischen Knaben-Urin darauf, vermischer es wohl und

tereinander / damie der Urin den Zinnober reche penetriren fan / dann laffet man ihn wieder feken und ruben/und gieffet den Urin wieder rein darron ab/giefs see aber wieder frischen darein / lasset ihn wieder eine Nacherunta Reben/dann wieder abaiessen/ und dieses wiederholet man 5.6. oder mehrmahlen/so finder man endlichen den Zinnober auf das schänste und beste bereitet und gereiniget. So er nun wiederum erwocks net/aiefet man wohlzertlopfft Eperweiß darüber/ruh. ret es mit einem Holk wol untereinander/laffet es wieder über Nacht stehen/ dann giesset man es wiederum Reöffter nun anch solches wiederholet wird/ ie schönern Zinnober man auch hernach findet / darben muß man auch wohl Achtung geben/ daß unter wähe render Zubereitung tein Graub oder Unreinigfeit dars zu kommen moge. ABann man nun folchen gebraus chen will/ muß man folden nach Gebühr wohl zu tra-Ctiren wiffen.

Etliche pflegen auch den Zinnober zum öfftern mit gutem Brandwein abzureiben/und lassen solchen alle

mahl in dem Schatten wohl trocknen.

Num. 3.

Wie man dem Zinnober seine Schwärzen benehmen folle.

Man nimme Saffran / und ziehet mit gutem Spiritu Vini die Tinctur aus/ filtrirt und ziehet auf die Helffte den Spiritum Vini darvon / biß auf ein Del/gleichsam ab/ darmit reibet man nun den Zinnos ber auf das beste ab/so lange/biß er an der Farbe gesällig sehn mag.

Num.

Num. 4.

Wieman alten verdorbenen Zinno, ber wieder zurecht brin; gen kan.

Man nimmt den verdorbenen Zinnober/ wäscht selbigen wohl/und stüsset ihn mit gutem weissen Absin ab / reibt ihn hernach wiederum an mit gutem starckn Brandwein/ und lässet ihn trocknen.

Num. 5.

Wie man guten Presisen zum Mah, len und Schreiben zurichten solle.

Man nimme fchoner Prefilgen=Spahn 2. loth thut folde in ein verglaßtes Dafeleinigieft guten weiß fen und farcten Bein-Effig darüber/ und laffet fols den 3. oder 4. Stunden darüber fteben. Ferner nimme man lauter gutes Bier/ thut darzu ein wenig reines Brunnen= 2Basser/alfo/ daß die Feuchte 2.gu ter Ringer hoch über den Spahnen sene / setet foldes zu einen firtlichen Glütlein/läffet es gemächlich fieden/ also/daß es nicht überlauffe/nachdeme es nun eine gw te Zeit gesotten hat/ so thut man einer auten welschen Duß groß gestossenen Alaun darein/ und eben soviel Summi-Arabicum, seket es jum Jeuer/und laffet es wiederum fieden/nimmt es wieder von dem Feuer/lafe set es erfalten/fenhet die Brühe von den Spahnenabl so hat man zu Mahlen und Schreiben/ auch Zeichnen und Reissen gute Prefilgen.

Num. 6.

Auf eine andere Art.

Man nimmt ein halb Pfund geraspelter Presils gen Spähne / giesset darüber ein halb Maas gut alt Bier/und ein gutes Glaß voll Regen-Wasser/ ingleis them so viel weissen Weine Essig/und thut darzu z koth weissen Alaun/und 1. koth Gummi-Tragant/lässet es miteinander ein wenig weichen/seset es dann über ein Feuer/und lässet es auf die Pesste einsieden/giesset hers nach das Klare darvon ab / oder senhet es durch ein Tuch/und wann es erkaltet/ so thut man es in ein sauberes Glaß/und verwahret es/ je älter es wird/ je schös ner es an der Farbe wird.

Nota.

Wann sie anfangs etwas bleich/ so seket man sie wiederum ein auss Feuer/ und lasset sie tapffer aussies den/so wird sie schon und braun.

Num. 7.

Eine schöne liechte Presilgen zu machen.

Dannimme von der vorgeschriebenen Presilgens Farbe/oder besser/von der nächstfolgenden/soviel man will/macht ein wenig warm/ nimme hernach wohlries chende und bittere Myrzhen/reibet solche zu Meel/und thut sie in besagte Presilgen/Farb/ einer Bohnen groß/darzu thut man alsdann den dritten Theil Bleyweiß/und rühret es wohl durcheinander/so wird

sie gar schön und liecht.

Ŋ

Num.

Num. 8.

Sehrschöne und beständige Pressilgen Farb.

Man nimmt ein gemeines Glaß / mit einem weiten Mund / Loch / thut gute Presilgen : Spahn darein / daß es voll wird / gieß dann darüber guten lautern weissen Essig / vermachet das Mund / 200 wohl / lässet es also wohl in der Sonnen / oder im Winter auf einem warmen Ofen zween Tage stehen darnach würffe man gute und gank unzerbrochene Stuck Allaun darein / vermacht es gar wohl/ stelle es wieder in die Sonne / oder auf den Dfen / nach deme nun das Glaß warm worden / so rüttelt man es mit der Hand wohl untereinander. Dieses continuirerman nun viel Wochen lang / so wird eine treffliche schöne liechte Presilgen / nachdeme sie nun roth genug / so thut man die Alaun/Stücke heraus/ und wohlgestossenen Alaun in die heisse Presilgen. Wann man nun solche gebrauchen will / so giesset man darvon in eine Muschel aus / lässet darinnen auch Gummi Arabicum zergehen / so wird es in der Muschel über 6. Zag so trefflich gut / daß man sich verwundern muß.

NB.

Wann etwann die Presilgezu dicklicht wird/sokan man alle wege mehr aus dem Glaß in die Musschel giessen.

Num. 9.

Eine schöne satte Presilgen zu machen.

Man nimme den drieten Theil einer Maas Bier/ Weinsoder Effigsthut es in einen neuen Hafen , über 1. Loch Presilgen : Spähne / lässet es ein Zag und Nache darüber stehen/sehet es hernach zu einem Feuer/

laffetes/bif auf die Helffte/einfieden.

Hebtes hernach also warm vom Feuer/ thut eis ner Baum-Nuß groß gestossenen Alaun/ und halb soviel Gummie Arabici darein / rühret alles wohl durcheinander/ thut es wieder zu den Feuer/ und lass fet es noch einen Wall thun. , Will man sie aber bräuner haben/so thut man von dieser in ein Safelein/ gar ein wenig/macht es heiß/und rühret rein geriebene Rrenden darunter/ jedoch nicht zu viel / setzet es in ein Geschires dann sie lauffer von der Krenden gerne übers alsdann wird die stärckste Krafft vom Uberlauffenverkochen. Nachdeme man sie nun ein wes nigüber der Arenden stehen lassen/ so senhet man sie ab in ein wohlvermachtes Glaß. Wann man sie demnach brauchen will/ so giesset man eine Muschel voll / und laffet es in der Barme trocknen / so es dis cte ift/so schüttet man aus dem Glaß wieder darzu / ale so lang/bifes dunn genuq wird.

Alle Presilgen / so mit Laugen gesotten werden/ die mögen keinen Gummi erleiden/ dann barvon fals let sie ab.

Wann die Prefilgen-Farbe gar ju fehr auf braun D 2 . 100/11/1

sich neiget/ so giesset man nur Brandwein darein/und thut gestossenen Salarmoniac darzu / so wird sie liechter.

Num. 10.

Eine schöne Dinten von Presilgen zu machen.

Man nimmezu einen halben Pfund Presilgen, Spähn 4. Loth Alaun / giesset in einen sondern verzuglaßten Hafen ein und ein viertel Maas Bier dan zu / lässet es gemächlich / biß auf die Helsste ein sieden.

Sine schöne Rosen-Farbe.

Man nimmt Prefilgen/Farb/thut es in ein sau beres Häselein / seket es zum Feuer / lässet es wohl heiß werden / nimmt sie also heiß vom Feuer / und thut ein wenig geschabtes Fischbein (wie solches die Goldschmiede gebrauchen) darein / rühret es wohl durcheinander / so wird sie von Stunden an schäufmen und auslaussen. Man solle sie aber nicht über laussen lassen / sondern man muß es stetigs an der Sonnen rühren / oder auf einem warmen Isen so wird sie je länger je besser/ wann sie in eine Muschel gegossen wird/und also täglich nacheinander gegossen/ und jedesmahlen das Dicke und Besse in eine Blassen gethan/ oder gegossen/ so wird sie fürtresslich und schön.

NB. Man solle aber hierzu feinen Gummithun/ dann sie verdürbt darvon/wie wir schon oben erinnet

haben.

Wann

Wann sie zu dunckel worden ist / so giesse man sie von den alten Fischbein ab / und thut zu den heuße gemachten / abgegossenen / wohlgeriebenen Alaun / so wird sie liechter.

Num. 12.

Wie manden Rugel: Lack mas chen solle.

Man nimmt ein gut grosses Stück Krenden/ machet einen Tiegel daraus / und giesset darauf sein gesetzte Presilgen/ so lange/ bis man das kack am Boden sindet. Stellet hernach unter den Krenden/Ties gelein Geschirz/ damit/ wann es durchschläget/ die Farbe darein falle. Schüttet es alsdann wiederum ab/ um den Krenden-Tiegel/ und giesset immer srische Presilgen darüber/ so sindet man einen gemeinen Lack/ darmit man im Mahlen die Rosen/Farbe abs setzen kan.

Num. 13.

Drachen : Bluts, Tinctur.

Drachen & Blut eine schöne Mixtur daraus zu machen. Drachen Blut ist ein Safft eines Baums/ und ist so roth/ als Menschen Blut/ das beste ist inns wendig flar roth. Dieses reibet man ab mit Salarmoniac, und gestossenen Bummi, Arabicum, und vermischer Bleyweiß darunter/ den mehrern Theil/ und ein wenig Minium.

Dder/wann das Dracken/Blut gut ist / so mas chet man es mit Brandwein warm/ und legt es dars ein/fozergehet es von ihme selber/und wird schon.

Num.

Num. 14.

Wie man das rechte Minium, oder eine gute rothe Mennig mas chen solle.

Man calcinirt das Blen mit Salk zu einer Alfchen / und hernach in einem verglaßten Hafenge brennet auf der Seiten/und stetig mit einem eisernen Draih gerühret / biß daß sie roth wird. Diese Menn nige ist die theuerste und beste.

THE THE THE THE THE THE THE THE THE

Von gelben Farben.

Num. r.

Wie man Beer-gelb von Creuk-Beeren machen solle.

Die Creuß-Beeren/ Weg-Dornen/ wachsen in Teutschland / vornehmlich am Rhein / und ben Wormbs; Dieses ist ein niedriger Baum / hatsast Blätter/ wie der Birn/Baum/allein/daß sie schmähler und ein wenigzerkerbet sehn / mit dornichten und stacklichten Alesten / das Marck mitten im Stamm ist roth/ wie rother Sandel / trägt Beeren in der Grösse/ der Holunder. Beeren gleich/ jedoch etwas wenigs grösser/ die Beer sehnd im Frühling ansangs grun/ werden z. Tage vor Laurenzii, nemlichden 10. Augusti abgebrochen/ im Schatten gedörren/ hernach gestossen und Wasser darüber gegossen/ dar zu schabt man ein wenig Alaun/ so ziehet sich eine Gilbe heraus/ diese giesset man in Muscheln ab/ und errocks

trocknet es ein/und gebrauchet es/so man es aber glans kend haben will/ muß man ein wenig Gummi/Ara-

bici darein thun.

In dem Augusto werden sie an den Hecken schwark und zeitig / diese stösset man nun in einem Mörsel/ thut darzu ein wenig Alaun/ so ziehet es den Safft heraus/ und dieser ist nun das Safft Grün/ so man zu den Mahlen gebrauchet / den Safft lässet man ein wenig eintochen/ und thut selbigen in eine Schweins. Blasen / und hänget es in eine Cammer von fernen auf / lässet es eintrochnen zu einer Materi/ von dieser kan man hernach Stücklein weis nehe men/und wie obgedacht/anmachen.

Num, 2.

Saffrangelb zu machen.

Man nimmt ganken Saffran / thut selbigen in ein reines Euchlein/ verbunden/ legt ihn in Eyers flar/Temperatur, oder weissen Essig/ und ein wenig Gummi darzu.

Num. 3.

Schönes Goldigelb zu mas chen.

Man niemet Auripigmentum, reibt es auf einem Steingarwohl/ mit Rindssoder so mans has ben kan/ mit Benß-Ballen/ thut es in ein sauberes Häfelein/ und ein wenig guten Saffran darzu/nach Belegenheit/ giesset hernach guten Wein darzu/nach vicht zuviel/ noch zu wenig/ stellet es zum Feuer/ lässet es sittiglich sieden/ biß es dieklicht wird/ hebt Hasset es sittiglich sieden/ biß es dieklicht wird/ hebt

es hernach ab / und lasset es erkalten / und gebraus chet es.

NB.

Dieses giebt eine sehr schöne Gold-Farbe / man macht es allemahlen dünn mit Gall / so mit Wein angemachet und temperiret ist. Die Farbe er halt man allewege in einem sauberen Gläße tein.

Num. 4. Schönes Berg: gelb.

Man nimmt zu obgedachter / abgebrochener Ereuß-Beerlein / dörret sie ab in der Sonnen / oder auf dem Ofen. Dieser nimmt man hernach eine Hand voll / und thut sie in einen neuen Hasen / sie det sie wohl eine viertel Stunde mit einem guten Wein-Essigt thut darein gestossenen Alaun/ und gestrauchet es/ wie gemelde.

Schütt-gelb zu machen.

Man nimmt die gelbe Blumen samt den Stem geln/ so man nennet Flos Tinctorius, so die Färber gebrauchen/ soviel man will/ und machetein Ralch. Basser/thut das lautere und klare Ralch. Basser von den Relch ab/ und giesset es über die Blumen in einen Ressel/ oder großen Hasen/ und lasset es also wohl sieden/ daß das Gelbe wohl herfür komme/ hebt es hernach von dem Feuer/ und lässet es ein wenig überschlagen/ giesset es dann durch ein Sack oder Blume mehr daran seye. Alsdann nimmt mat Wohlgeriebene Kreyden/ und noch eines soviel wohl gerie

geriebenen Alaun darein / rühret es wohl untereinans der mit einem Steckelein / und gibt auch steissig Acht? daß nichts übersich heraus steige / denn die Kreide und der Alaun treiben es hefftig/lässet es also stehen / so wird das Wasser lauter / sobalden sich die Substant nieder gesetet / so giesset man das Wasser oben ab / bis man zu der Farbe kommen kan. Die Farbe nimmt man alsdann heraus auf Häusslein / und sauberes Pappier / und dörret sie / macht solche hernach an / wie oben gelehret worden / mit einem Alaun = oder dünnen Leim = Wasser / oder mit der zugehörigen Temperatur.

Num. 6.

Gelbe Farbe von Erbseln zu machen.

Man nimmt grüne safftige Erbseln/ziehet die obers ste grüne Haut sauber darvon/ schabt hernach die ans dere gelbe Haut mit einem Messer darvon/ und lässet die Spähne am Schatten trocknen.

Nachdeme man nun schön Gelb haben will / so nimmt man von vorbesagten Spähnen/ thut solche in ein sauber = verglästes Geschirr / und giesset lauter Brunnen = Wasser daran/ und ein wenig gestossenen Ulaun / lässet es also dren oder vier Zage lang stehen/ und rühret es alle Zage mit einen saubern Holk wohl durcheinander / so man es nun gebrauchen will / giese

set man darvon in eine Muschel/ und lässet es darinnen stehen/ biß daß es schön gelb wird.

Num. 7.

Wie man Ogger & Gelb zurichten solle.

Man nimme den Ogger/und machet solchen in einem Rohl: Feuerlein glübend/ und löschet ihn also beiß im Essig oder gutem weissen Wein ab/ so wird er fahl=roth/ und ist gutzu blasser deib: Farb.

Num. 8.

Eine gute gelbe Dinte.

Man nimme Auripigment und Safran / oder Rauschgelb / etliche nehmen auch Blengelb / reibet/ welche man will / (ohne das Beergelb) auf einem Reibstein/ und temperiret es mit Gummi = Wasser.

※※※※:※※※※※:※※※※※※※※※※※※※※※

Wie man schöne weisse Farben machen solle.

Num. I.

Blenweiß zu machen.

Man nimmt Blen / schläge selbiges zu Lamellenzund hänget solche in einen verglästen Hasen / darinn zuvor guter Wein = Essig gegossen sene / den man zuvor warm oder heiß machen sollte / man muß aber das Blen oben in den Deckel des Hasens solcher Bestalt hängen / daß es den Essig kaum anrühre / dann verkleibet man den Deckel auf dem Hasen also/ daß er keinen

teinen Lufft haben könne/ stellet den Hafen in einen Ofen / der stetig warm sene / dren oder vier Wochen lang / oder auch länger / alsdenn thut man den Des ctel von dem Hafen / und nimmt das Blenheraus / tehret oder schabet hernach das anhangende Weisse von den Blen; Lamellen ab in ein sonderliches sauberes Geschirt / hänget die Lamellen wieder über den Hasen / wie zuvor / und schabt es allevierzehen Zage ab / so hat man gutes Blenweiß / welches sich unz ter alle Temperaturen gerne temperiren lässet.

Num. 2.

Eine andere weisse Farbe.

Man nimmt ungelöschten Kalch / und reibet das runter calcinirte Eperschaalen / diese zwo Materien reibet man mit Beiß: Milch gar wohl an / und ges brauchet es hernach wie andere Farben.

Num. 3.

Gute Eperschaalen : Rreide.

Man nimme Eperschaalen / und beiset sie drey oder vier Tage in starckem weissen Weins Essig / was schet sie inn sund auswendig wohl / trocknet sie wohl an der Sonnen oder warmen Ofen / stosst sie zuvor in einem warmen Mörsel / ehe man sie reibet / und verwahrer sie vor Staub.

Eine andere weisse Farbe.

Man nimme gut weiß Schaalen : Glas / zerstöß. set solches wohl und sein / stösset hernach Schwefel darzu/

darzu/ thut es zusammen in einen Hafen/ mit einem Deckel wohl verkleibet/ seßet es auf eine Glut und seites Feuer/ daß der Hafen glübend werde an allen Driten/ hebet ihn denn von dem Feuer/ lässet ihn erkalten/ bebet den Deckel ab/ und reibet die Materiaus einem Reibstein/ temperiret es hernach mit einer guten Temperatur wegen des Glases.

Eine weisse Dinte auf weisses Pappier.

Man nimme Eyerschaalen / waschet dieselbigen wohl / reibet sie mit reinem Wasser auf einem Reibsstein garzart und klar / thut sie als dann in ein Schüsselein / lässet es stehen / biß daß es sich gesetset hat/darvon giesset man das Wasser ab fein gemachsam/ und lässet die Materi trocken werden. Als denn nimemer man Gummi : Arabicum / macht solchen mit des stillirtem Essig an / mit solchen vermischet man das Eyerschaalen : Pulver/ und schreibet darmit auf weißses Pappier.

教教教育教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教教

Von der schwartzen Farbe.

Schöne schwarke Farbe zum Reißen und Mahlen.

Diese wird von Rienrus oder Rupfferdruckere Farbe auf solgende Artgemachet: Man nimmt Kiene rus/ rus/ thut denselbigen in einen Tiegel / soviel man haben will / lässetihn hernach in einem Rohl : Feuer wohl aufglühen / damit alles Fett darvon komme/ soist er bereit. Will man eine gute Reiß : Schwärste machen / so reibet man selbigen mit einer guten Temperatur / und thut darein ein wenig zuvor wohls getlopsste und verschäumte Rinder = oder Fisch : Galsten / wenn es zart genug gerieben / so thut man es in ein Geschirt / und macht es mit einer Temperatur / gleichwie eine Dinten. Nota. Wenn man zuviel Gall darzu nimmt / so sliesset es zuviel / hat es zuviel Gummi / so gehet es nicht aus der Feder.

Rupsferdrucker: Schwärf wird für sich selbsten im Tuschen und Mahlen! wie auch im Reissen! ges brauche! und so man es nur zum Reissen allein ges brauchen wollte! kan man es auf obbesagte Weise anmachen: Zu dem Mahlen wird/sowol der Rientus als die Rupsferdrucker: Schwärke/jedes angerieben mit der Temperatur! und wird also gang ges

braucht.

Num. 2.

Pfirsing-Stein-schwartzu machen.

Man nimmt Pfirsing Stein/ thut dieselbige in einen neuen Hafen / und einen sein geheben Deckel darauf / verlutirt es wohl / damit tein Dampst hers aus gehen möge / denn sonsten werden die Steine zu lauter Aschen / und lässet es ben einem Hasner mit einsehen / so sindet man hernach die Steine Rohls schwark / diese zerstösset man in einem Mörsel gank klein / reibt solche hernach auf einem Reibstein auf das zarteste ab.

Schöne

Schöne schwartze Farbe aus dem Ofen: Rus zu machen.

Man nimmt den fettesten und bräunesten Osens Kus/ so gut/ als man selbigen bekommen kan/ thut selbigen ineinen verglasirten Jaken/ giesstrein Brum nen = Wasser daran/ seket solchen über ein Rohl. Feuer/lässet es ein wenig aussieden/ hernach durch ein sauberes Tücklein in ein anderes Geschirr abgesiehen/ und zum Gebrauch verwahret.

Schwarze Mahler/Dinten zu machen.

Man nimme 1. Loth Rienrus/gestossene Psirsings stein: Schaaten/ Virriol und Gallus/ jedes auch 1. Loth/so zuvor in einem Liegel über dem Feuer gebranne senn solle/ und 1. Loth Gummi: Arabicum / dieses als les stossen man zu einem Pulver/ und rädet es durch ein Sieblein / mischet alles wohl durcheinander / und verwahret es in einem Büchslein/oder ledernen Sächslein.

Num. 4.

Blauen Tornisol auf das schönste zu machen.

Rimm Hendel : Beer/ die wohl zeitig sind/zerstosse sie/daß sie einem Mus gleich werden /thue sie in einen neuen Hafen / und lasse sie also stehen/ nimm darnach ein sauber Geschirr/ giesse eine Maas Wasser darein/ wirff in das Wasser vier Loth ungelöschten Ralch/

und ein halb Loth Grünspan / und ein Quintlein Salmiac/lasse diese Stücke eine Weile in dem Wasser liegen / bißes wird ein wenig grünlicht werden/wenn es nun 24. Stunden gestanden / so schwebet das Wasser oben / der Kalch und Grünspan liegen zu Boden / alsdann sehhe es gemächlich ab / den Kalch und andere Materi durch ein Zuch in einen neuen Hasen / thue dann die zerstossene Hendelbeer in das Wasser / und lasse es gemachsam sieden / wenn es nun erfaltet / so ist es schön blau in dem Hasen worden / giesse dann die Farbe durch ein Zuch in eis nem Tiegel / wenn es ansähet dicklichtzu werden / so ist es recht/und kanst du es zum Gebrauch in einer Blasen verwahren.

Wilt du es aber mit dem Tücklein machen/ so nimm schöne rein = gewaschene Tücklein von zarter Leinwand / duncke sie in das Tornisol = Blau / wie oben gemeldet / lasse sie eine Weile in der Farbe lies gen / alsdann drucke sie ein wenig aus / aber nicht zuviel / damit sie nur nicht treuffen können / hencke sie also seuchte an die Lusst / laß sie wohl trocknen/ nach diesem duncke sie wieder in die Farbe / und trocks ne sie / wie zuvor gemeldet / dieses treibe so lange/ biß sie eine rechte schöne Farbe haben / alsdann kanst du solche zum Gebrauch in einem Pappier verwahs ren / von diesen schneide in Stücklein/in ein sauber Tiegelein / und beseuchte es mit ein wenig Bruns nen = Wasser an / daß es eine dicklichte Farbe

gibt/ so hast du eine tostliche blaue

Num. 5.

Grünspan zu machen.

Nimm Rupffer : Blatter / und Feil : Spahne vom Rupffer / thue fie in eine dicke kupfferne Bud, fen/ fo dargu bereitet ift/ mit einem kupffernen Deckell gieffe guten starcken Essig mit ein wenig Honig dar auf / lasse es ander Sonne / oder hinter einem man men Ofen / vierzehen Tage lang stehen / so wird der Essig darvon eine blaue Farbe bekommen i alsdann thue es aus der tupffernen Buchsen miteinander in ein weites Zucker: Glas / das verwahre wohl / und gieffe wieder frischen Effig mit Honig darüber / laffe es also auch vierzehen Zage stehen / alsdann senhe es wieder ab / und gieffe frisches darfiber / diefes thue fo lange / bif die Rupffer = Spahne feine Farbe mehr geben / das Abgesiehene aber lasse also wohl = vermacht stehen / bis es anhebt dicke zu werden / alsdenn reibe es mit Effig ab / und verftarcte es mit Bummi 26 rabico; willt du es aber schon Satt : grunhaben/ fo vermische es mit ein wenig Safft = Brun / so wird es lieblich arun werden.

Num. 6.

Schiefer = grun zu machen.

Das Schiefer : Grün wird aus den Erg. Steinen gemachet / immer eines schöner als das andere / es ist auch eine zimlich : schwehre Materie/ wie kasur; das reibe nicht starck/es psteger sonsten durch das viele Reiben seine Farbezu vers

liehren.

Num.

Num.7.

Grünspanzu machen.

Nimm Rupsfer = Aschen zwen Theil / gemein Salk ein Theil / Weinstein und Alaun jedes ein Viertel / vermische es wohl untereinander / geuß Weins Essig darauf / lasse es in einem verglasirten Geschirr auf der Trockne einsieden / dann giesse wiesder Essig daran / lasse es einsieden / reibe und vermische es also zum vierdenmalen/lasse es jederzeit auf der Trockne einsieden / dann stosse es jederzeit auf der Trockne einsieden / dann stosse es so lange an die Lusst / so wird ein schöner Grünspan daraus.

Auf andere Alrt.

Mannimme schönen Rupffer : Aschent

Salk/ Weinstein

und Salmiac/

Thut es gestossen untereinander vermischet in einen Hafen / und geusst guten Essig darauf / vermachet den Zopsf mit Luto-Sapientiæ, daß kein Dampsf darvon gehe / seket es feucht / und vergrabt es vierzes hen Zage lang unter die Erden / soüberkommet man einen schönen Grünspan.

Wenn er nicht schön grun genug worden/muß

man ihn långer unter die Erden vergraben.

Doer:

Man nimme Messing , Feilicht / vermischet es mit Wein : Hessen / darvon der Most abgezogen worden / wohl untereinander / thut es in ein hols kernen Gesäß / beseuchtet es mit Essig / darinn ets was Ruchen: Salk zergangen / und mit Urin rühi ret es alle Tage wohl untereinander / so offt es eine trocknet / muß man es wieder anseuchten mit Abeine Essig / darinnen Salk und Weinskein zergangen/ und mit altem Urin/so erlanget man einen schönen Grünspan.

Dder:

Man nimmt guten Vitriol / und Salk / eines so viel als des andern / thut den halben Theil Salt miac darzu / vermischt es wohl untereinander / geusst dann gute Potaschen zaugen daran / lässet es drey Stunden lang stehen / dann giesset man die kaugen darvon. Alsdann nimmt man halb Rupsser zseit licke und Rupsser zuschen / thut es untereinander vermischt in einen verglasirten Topss / gibt obbesagte Laugen darauf / verlutiret dann den Topss / und bedecket ihn mit Miss. lässet es vierzehen Tage lang stehen / darnach nimmt man die Massam heraus/reibet es auf einem Stein / und thut es in eine Blasen / und hänget es so lange an die Sonne / bis es trocken wird / so erlanget man einen überaus schönen Brünspan / so u allerlen zu gebrauchen.

Num. 2.

Griechisch=Grun zu bereiten.

Nimm ein Stuck Aupsfer = Blech / bestreicht es wohl mit Honig / alsdann thue in einen ver glästen Hafen guten alten und starcken Wein = Esp sig / hencke das Aupsfer = Blech darüber / wenn der Essig zuvor zimlich heiß gemachet ist / (es darst aber das Rupsfer = Blech nicht in den Essig reichen/ sondern fondern frey hencken) alsdann vermache den Has
fen wohl / weilen es noch warm ist / lasse ihn also
vier oder fünff Wochen lang unverrucket stehen / ie
långer je besser / nach diesem öffne ihn / und schabe die grünen Blumen von den Rupsser = Blus
men / von dem Rupsser = Blech aber hencke es wies
der hinein / thue ihme / wie zuvor gemeldet / und
lasse es gleichfalls so lange stehen / dieses kanst du so
lange sortsesen / bis nichts Brünes mehr darvon gehet / (dieses wird das Briechische oder Spanische
Grüngenannt) im Gebrauch wird es mit ein wenig
Gassegrün oder Sassean nach Belieben / jedoch nicht
zuviel/ temperiret.

Schönen Kugel = Lack zu mas chen.

Nimm ein grosses Stuck Rreiden / hole es aus wie einen Tiegel / doch daß das koch nicht gar zu tiess werde / seize es über ein irdenes Geschirr / so noch neuist / alsdann giesse sein zgesottene Presilgen darüber / biß du es siehest an dem Boden roth durchtschlagen / alsdann giesse immer nach / wenn es ans sähet in das Geschirr zu tropsfen / so giesse oben wieder in das ausgeholte koch / biß daß du siehest / daß die Kreide über und über eine schone Farbe genome men/aus diesem kanst du alsdann den gemeinen Rus

gel + Eack auf das schönste bereiten/ und kan auch die Rüßlin = Farb darmit abgeseset werden.

2 Num.

Num. 10.

Blaue Farbe aus den Eperschaaler zu machen.

Nimm Everschaalen/ flein gestossen und gerie ben/ siede und brenne sie/ daß sie weiß werden/ und thue sie in ein kupffern Faß oder Topsf/ und gens Essig darauf/ und seke es in die Erden oder in dem Pferd Mist ein Monat lang/ so wird eine schöne blaue Farbe daraus.

Num. 11.

Schöne rothe Farbe zum Anftreichen.

Mimm rother Mennig 8. Loth / geriebenen Zino ber und Kreiden / jedes 8. Loth / reibe es mit gutem Lein & Del ab/2c.

Num. 12.

Aurum Musicum zu machen.

Mimm 4. Loth lauter Zien/das offt gestossenist/
4. Loth rein unverfälscht Quecksilber/
12. Loth reinen Schwefel/
und 12. Loth Salmiac/

bende klein zerstossen / darmit verfahre also: Dat Zien zeriasse erstlichen ob dem Feuer / dann lassedn Mercurium darein laussen / rühre es mit einem Hölzlein wohl untereinander / daß sie einander wohl annehmen / dann giesse es in eine Schüssel voll talt tes Wasser / das wird hart / und lässet sich zu Pub ver flossen / vermische hernach alle vier Stuck wohl untereinander / thue es in einen beschlagenen Blase Rolben / und formire einen Deckel von Blech über das Glas / bestreich ihn auch eines Fingers dick mit einem guten Haar glaimen / daß der Schwesel nicht durchdringen moge/ mache in der Mitten des Dectels ein kleines Löchlein/ und stecke ein kleines eisers nes Zwecklein oder Mägelein darein/ daß kein Rauch Daraus dringen moge / und seke also das Glas in ein Scherken / auf einen Drenfuß / mache darunter erft. lichen ein kleines Kohl-Feuer/ biß es langsam gluhend werde / lasse es dann für und für in beharriger Hike brennen vom Morgen biß Mittage / zeuch uns terweilen den eisernen Nagel heraus/ und besichtige den Rauch / siehest du dann einen gelben Rauch aus dem Glase gehen / so warte / biß es gar zergehet / laffe es alsdann erfalten / breche den Deckel von dem Glas / und nimm die Materien daraus / wie du tanst/ so ist es ferrig.

Wann du es gebrauchen willst / soreibe es wohl auf einem Farbe = Stein / der nicht rauh sene / tems perire es mit einem dünnen Mund = Leim = Wässers lein. Du magst es bruniren mit einem Zahn.

Auf andere Art.

Mimm fein Englisch Zien/ lebendigen Mercurii, reinen Salmiac/ schönen gelben Schwesel/

33

eines

eines soviel als des andern / zerlasse das Zien ob dem Feuer / und lasse den Mercurium nach und nach darein lauffen / und rühre es wohl untereinander wann es einander wohl angenommen / so gieß is in ein Geschirr voll kalten Wassers / nimm es dann heraus / und reibe es tlein / dann lasse den Schwa fel ob gelindem Feuer in einem glafirten Geschirrger. gehen / und thue den zerstossenen Galmiac darein rühre es wohl zusammen / biß es will erkalten / schite te es dann auf einen Reib : Grein / und reibe es gank wohl zu einem Pulver / dann reibe obgesagtes geriebenes Amalgama auch auf das beste darunten thue es dann miteinander in einen wohl = beschlage. nen farcken Glas : Rolben / formire ein Deckelein von Blech über das Mund : Loch / verstreiche es auch eines Fingers dick mit kaimen/ daß der Schwefel nicht heraus steigen möge / mache mitten in das De ckelein ein kleines köchlein / skecke darein ein eisernes Mägelein / daß kein Rauch dadurch gehet / lasse es zum ersten mit einer sanfften Dike angehen/ bif es glühend wird / dann gibe ihme stärckere Hike / als mit guten Rohlen / ziehe allemalen das eiserne Na gelein heraus / und besiehe / ob es noch riechet/ reucht es nicht mehr / so vermache das Loch wieder mit gutem Luto, breche den Deckel wieder herabl und siehe / wie es dir gefällig / gefällt es dir dann noch nicht / fo flebe den Deckel wieder darüber / und laffe es mehr brennen / über einer halben Stunde ehue es auf / und besiehe es / aber dieses thue so offt! biß es dir gefället / verkleibe allemalen den Deckel wieder behebe zu! das solle allewege in gleich = wah. render

render Hiße geschehen / damit die Species nicht vers riechen / wenn du es gebrauchen willst / so temperire es mit Eperklar = Zemperatur.

Num. 13.

Aurum Musicum auf eine andere Art.

Minim 1. Theil Zien des feinesten/ und 2. Theil Mercurii,

mach / wie du weist / ein Amalgama / nemlichen / daß du den erhisten Mercurium in das zerlassene Zien giessest / mit einem Holk wohl untereinander rührest / dann in ein kaltes Wasser giessest / here nach heraus genommen / und auf einem Reibstein klar gerieben / alsdann reibe ferner darunter ein Vierthel Salmiac / und halbes Viertel Schwesel/darnach thue alles zusammen in einen diesen und wohl beschlagenen Glas : Rolben / mit einem lans gen Hals / beschlage es mit einem guten Luto. Fingers diet / sese es hernach ein / wie obgemeldet/brenne es / gleich dem Zinober / einen ganzen Tag/denn lasse es erkalten / reibe und mache es an mit der Eperklar * Temperatur.

Noch ein anderes Aurum Mu-

Nimm 1. Loth Zien/ 1. Loth Queckfilber/

4

thue das Zien in einen Tiegel / lasse es gelind jeu gehen / wenn es nun zergangen ist / thue es vom Feuer / lasse es ein wenig erfühlen / und thue das erhikte Queckfilber daran/ rühre es so lange/bis es gestehet/ reibe es alsdann gar flein/ und nimm darnach ein Loth Salmiac / und soviel Schwesel/ reibe diese zwen Stücke auch gar wohl untereinan. der / thue alsdann die Materie alle zusammen in ein Häfelein / vermache es aber gar wohl mit gus rem Feuer : kaimen / mache es zu mit einem gehe ben Stürklein / das oben ein kleines Löchlein ha be / wohl verlueiret / stecke einen Nagel darein/ und seke es auf eine Glut / lasse es alsdann zwen oder dren Stunden lang brennen / ruhre es offe mals mit einem eisernen Drathlein / wenn es teis nen Rauch mehr gibet / fo ist es ausgebrenne.

Aurum Musicum noch auf eine ans dere Art.

Nimm sein reines Zien eine Unk / lasse solches zergehen / thue darein ein halb Loth Wismuth/ lasse es in dem Zien wohl zergehen / und alsdann erkalten / hernach wohl auf einem Stein zerrieben. Nimm dann ein halb Loth grünen Schwessel / und ein halb Loth Salmiac, diese Stück reibe auch wohl durcheinander / thue die Materien alle wohl untereinander vermischet in ein beschlages

nen

nen Glaß-Rolben/ das einen langen Halß hat/ mit Leimen allenthalben wohl verkleibet/ eines Fingers dick. Seke es auf ein Aschen Rings-weis um das Glaß gelegt / thue noch Rings-weis gute glühende Rohlen darum/mit einer steten Dike/ dem andern mit Deckel/Drath und Rauch/ thue/ wie ben den vorhere gehenden zur Gnüge angezeiget worden.

Num. 14.

Argentum Musicum zu mas

Rimm 3. Loth lauter gut Zinn/ zerlaffe es in etnem Probiersoder Schmelks Tiegel / und wann es schierzergangenist/ so thue 1. Loth Wifmuth darein/ und nimm einen eisernen Drath/rühre es wohl durch. einander ob der Glut/ und sobald du empfindest/ daß der Wißmuth in dem Zinn zergangen ist/ so hebe den Tiegel von der Glut / und laffe es ein wenig über schla= gen/ daß es nicht mehr so henß sene/dann so nimm ans derthalb Loth Quecffilberiund schütte es in die zwo zers lassene Materien / rühre es wohl durcheinander mit dem Dratidaß fich das Queckfilber wohl darunter theis le/giesse es also auf einen kalten truckenen Stein/ daß Wann du es dann gebrauchen wilft/ fo es gestehet. nimm von der gegossenen Materien so viel du wilft/ reibe es wohl auf einem Stein/ temperire es mit der Ener: Temperatur, tragees auf/ und lasse es wohl trocknen/ prunire es mit dem Zahn/ so wird es gar glang und schon/ darauf mag man dann schattiren. Ift ein gewiß gut Stück. Wann es polliret wird.

Icin/ je mehr man im Schmelken Quecksilber dar, ein thut / je milder es wird / doch nicht gar zu viel.

Num. If.

Argentum Musicum auf andere Urt

Man nimme 1.oder 2. Loth Queckfilber/und giefi fet einen guten starcken Wein-Sisig daran / und ein wenig ungelöschten Kalch/ thut es in ein Glaß/ sekt das auf eine kleine Glut / biß daß es zergehet/ sohat man eine silbersarbe Dinten.

NB.

So man es Gold-Farb haben will/ so thut man ein wenig Saffran darzu,

Oder

Man nimmesu einem Loth Zinn/ 1. Loth Bisse muth / lässetes in einem Ziegel über den Rohlseuer/ wie obgesagt/ zergehen/ darzu thut man auch 1. Loth Quecksilber/ rühret es wohl untereinander / lässetes kalt werden / und zerstösset hernach die Materi in ein nem Mörsel/ und reibet es auf einem Reibstein/ alss dann schäumet man solches/ wie Gold/ Silber/ oder ein anderes Metall / temperiret es mit Gummis Wasser/ und schreibet darmit/lässet die Schrifft

trocken werden/und polliret es mit einem Zahn.

Von allerlen Vermischungen und Schattirungen der Farben/als.

Von Leib : Farben.

Kindlein-Farbe solle also bereitet werden:

Jimm gebrannten Ogger/serreibe ihn mit ein wenig Bleyweiß / und ein wenig Mennig/
temperire es mit seiner gehörigen Temperatur, oder Gummi-Wasser/streiche das Kindlein
darmit an/daß es recht sene/weder zu viel/ noch zu wes
nig/schattize es mit Lapide Hæmatite, der mit ein wes
nig Rüßlein vermischet sene / rosinire es mit Zinnos
ber / und erhöhe es mit Bleyweiß / wie es sich ges
bühret.

Kindlein-Farbe zu machen.

Nimm Zinnober und Mennig / eines soviel/ als des andern/thue darunter ein wenig Paris, roth/ das alles reibe wohl an/mit den mehrern Theil Blenweis. Temperire es weder zu roth/ noch zu bleich. Ist die Temperatur zu roth/ so mache es liechter mit dem Blenweiß. Schattire darauf mit dem Zinnober/dars innen ein wenig gebrandter Ogger oder Mennig unstergemischer sone/ damit schattiret das Antlis/ und die Hande/ und das ganze Kindlein. Rosinire Augen/ Nasen/ Hande und Angesicht/mit braunem Roth/da ein wenig Kuß untergemischer sene/ den Pos neben

den Sternen in Augen/streiche aus mit liechtem Spangrün/darunter ein wenig Endich vermischer sene.

Frauen Leib=Farbe.

Des Weiblichen Bildes Farbe und Anmassung solle gebrauchet werden nach Gelegenheit der Jahrs und Eigenschafft subtiler und grober Complexions damit auch Weiblicher und Jungfräulicher Farbe es was den Wohlstand zu geben; Streiche das Corpus an mit Kindlein Farbe / ausgenommen/ daß du mehr Bleyweiß sollt nehmen/ dann zum Kindlein. Setze es ab mit liechtem Papir s Schwarzs das mas che also;

Papir-Schwark.

Mimm des rothen Papirs/ darinnen das gu schlagene Gold ist gelegen/zünde es an ob einemkichts sodas ganke Blat schnell ist verbronnen/so lasse es als so fallen in ein Handbecken mit Wasser / brente also die Blätter alle einander nach/ und lasse sie alle in das Handbecken ins Wasser fallen. Darnach so nimm einen Schaum: kössel / und sahe es aust thue es auseinem Reibstein/und reibe es gank wohl ab/zeuche es zu Häussein und lass trocknen / temperire es dann mit der hernachfolgenden dritten Temperatur, schauste das Weibliche Corpus darmit. Du magst auch wohl Papit: Schwark nehmen / das mit ein wenig Blut-oder Röthelstein angerieben wird.

Diß ist gar ein mildes Färblein auf die zarten Weiblichen Bildungen zu brauchen/dann wann das Corpus mit dem grossen Bleyweis ist aufgetragen

ohn

Schwarken darauf schattiren / doch sollen Backen/ Masen/ Hande/ Rien/ ihre Rosinirung darzu haben/

wie es sich gebühret.

So dir nun nicht gelegenwäre/ mit diesem Paspir. Schwarz ein solch Corpus abzusezen/ und versschattiren / so magst du es machen mit Auftrag und Absahl wie das Corpus eines Kindes/ nach deinen Gutduncken. Erhöhe allewege das Corpus mit Blenweiß.

Mittelmässiges Allters gestandener Leute Farbe.

Nimm Blenweis/ gebrannten Ogger/ und ein klein wenig Mennig / temperire es rechter Maß/schattire darauf mit geläutertem Ruß/ der wenig vers mischet sen / mit Blutstein/ oder mit Bolo armeno, oder mit Rotelstein.

Du magst auch zu milderen Alter gebrauchen Papir-Schwark/ das vermischer sen mit Blutstein/ oder Bolo armeno, oder mische Ruß-Farb unter

Mennig.

Brauner Leute Farbe.

Nimm Bluckein/gerieben mit Blenweiß/ recheter Mensur, nichtzu viel/ noch zu wenig/ reibe auch darunter ein wenig Dager. Schattire darauf mit Ruß-Farb/ darunter Bluckein vermischet sene/ und ein wenig Endich. Rosenire die Brund Schatten Paris-Roth/erhöhe es mit dunnem Blenweiß.

Auch magst du braune Leure mit Papirs Schwark und Paris Roth, mit Blenweiß vermischen, und die

Corpora derselbigen auftragen und schattiren mit Ruß. Farbe und Papir-Schwark darunter tempe. riret.

Bluts: Tropffen.

Greiche an Minien/schattire es hinter den Tage mit Prefilgen oder Paris-Roth.

Bleicher Leut Farbe.

Nimm Blenweiß / mische darunter ein wenig Ruß-Farbe/und ein klein wenig Endich/ nicht zu viell ist es zu sagt/so thue mehr Blenweiß darunter/ schanis re darauf mit Dager / darunter ein wenig Endichvermischerist/oder Ruß-Farb.

Does

Ogger und Minien mit Ruße Wasser vermib schet/ giebe auch einen guten Auftrag zu bleichen Leuten.

Ruß und Beer-gelb / darunter ein wenig ges brannter Ogger ist / machet auch eine bleiche Farbe.

Alt-geschaffener Leut Farbezu machen.

Nimm Minien und Dgger/ gleich viel / Lasur, Aschen ein wenig / und den meisten Sheil Bleyweis/ temperire dieses alles durchemander / weder zu liecht/ noch zu satt. Schattire darauf mit Ogger / vermischet mit braun-roth/oder Blutstein/erhöhe das Corpus mit Bleyweiß.

Allte Leute.

Du magst alter gestandener Leute Angesichter

sonst mit viel andern Schattirungen verwandeln/ daß eines anderst scheinet dann das anderes das magst du wohl ersehen saus dem Floche Werck auf Holss Mauern und auf Züchern.

Todter Leute Farbe zu machen.

Tödeliche Farbe mache also; Nimm Lor-Uschene und das dritte Theil Ogger / auch ein wenig Minien unter diese Stucke reibe den mehrern Theil Bleyweiße nicht zu viel/ noch zu wenig / streiche es auf der Todten Corper Figuren. Schattire darauf mit Ogger/ vers mischt mit Ruß-Farbe und Endich.

Todte Menschen.

So es dir gefället/so schattire das gank tödtliche Corpus mit Ruß-Farbe / da ein wenig Endich innen ist/oder braunsroth/wie dich gutduncket/erhöhe es mit Bleyweiß.

Todten=Bein=Karbe.

Nimm Blenweis / und reibe darunter gar ein wenig Nuß-Farbe/ daß es liecht sene / schattire dare auf mit dunner Nuß-Farbe / erhöhe es mit Bleys weiß.

Du magst auch hierzu den Auftrag mie Blepe weiß auch machen / und die Schartirung mie Papire

Schwärk.

Dder/du magst sie falb anseken/ mit dunnem ges brannten Ogger/ vermischt mit Blutstein/ oder Bolo armeno, nicht zu satt. Es haben der Zodten Beis ner etliche eine Dolsche Farbe/etliche falb/roth/so mas che es nach Erforderung des Bildes/ oder der Beis nen.

Rausch-Farbe.

Nimm Papir: Schwärk / reibe darunter ein wu nig Minien/ und ein wenig Endich und Blenweiß; und schattire darauf mit Rötel-oder Bluckein / gerin ben mit Schwark/und ein wenig Endich/ Grundfah ten mit satt Papir: Schwark/ oder satt Ruß-Farb/m höhe es mit dunckelgrauer Farbe.

Flammen-und Rauch-Farbzu machen.

Flammen im Fener/ Rauch und Dampff/strie che es alles an mit Erbsen-gelb/seze es ab/ was Rauch ist/wie obstehet/ die Spis an den seurigen Flammen/ die streiche an mit Fener-Farb / schattire es mit Mit nien oder Zinnober/erhöhe es mit Blen-gelb.

Haar = Farbe mancherlen.

Rimm Erbselen gelb/ streiche das Dagran/ und

schattire darauf mit Rufe Karb.

Dder/nimm Saffran/streiche ihn an/schattire darauf mit gebranntem Dgger/vermischet mit Ruße Farb und Papir-Schwärk/zerstoß die Schatte rungen.

Oder/ streiche das Haar an mit Erbselenigelbi schattire darauf mit Saffran / erhöhe mit Blew

gelb.

Nimm das Ruß-Wasser also dünn / mische dats unter Paris-Roth und Papir-Schwärt; / streichets an/schattire darauf mit Papir-Schwärts.

Oder/nimm Blutstein/und mische das mit Par pir-Schwärk/ streiche es auf/schattire es mit Em dich.

Rothe

Rothe Haare.

Rosens Wasser und Rötheistein durcheinander vermischet / trage es auf/schattire mit Zumober / vers mischt mit Pfirsingstein=Schwärke.

Erbselen-gelb unter Röthelstein vermischet/machet auch rothe Haare/ schattire darauf mit Pariss

Roth/gemischemit Papir, Schwarke.

Kästen-braune Haar.

Niolet = braun / vermischet mit Pfirsingstein-Schwärksschattire darauf guten Endich.

Dder thue 3. oder 4. Eropffen Schreib Dinten

unter Presilgen, schartire darauf mit Schwark.

Doer/nimm 2. Theil Ruß-Farb/und den dritten Theil Presilgen-Farbe / thue ein wenig Safftegrund Darunter/schattire es mit Papir/Schwark.

Grave Haare.

Nimm Blenweiß den mehrern Theil/mische dars unter ein klein wenig Eschblau und Papir, Schwärs/ Schattire darauf mit dünnem Endich.

Mimm das dünne Wasser von Eschblaus streiche es an schattire darauf mit der Substank desselbigen

Waffere/ die am Boden lieat.

Herre Gotts= Rock=Farbe.

Nimm Endich und ein klein wenig Lackmoß/missche darunter Röselein-Farbe/das wird lieb satt Biolobraun/schattire mit Endich/ erhöhe es mit gemahlnem Silber.

Oder/ streiche den Rock an mit Wiolet und Blene

Blenweiß vermischet / schattere darauf mit Ens

Doet/streiche ihn anmit Lapide Hæmatite, schaff

eire daraufmit Endich.

Schwarze Kutten und Paretlein-Farbe.

Nimm Rühn/Schwart / reibe das mit ein wu nig Endich und Wleyweiß / temperire es alles wehl zusammen / schattire darauf mit Endich / darunter ein wenig Paris, Roth gemtichet seine / erhöhe es mit dunner Usch, Farbe.

Dinten dunn angestrichen/ verschattire das mit Endig oder satten Schwark/erhohe es mit einem dun

nen Esche Karblein.

Munchs: Rocks: Farbe.

Nimm Ogger und reibe ihn gar wohl mit geläusterter Rus-Farbe / schattire darauf mit gebranntem Dager/vermischt mit schwarz Grundsalten/ mit sauter Rus-Farbe.

Plenweiß und geläutert Ruß/das satt ist/durcheinander vermischt / darauf schattire mit Röthelstein

vermische mit Blengelb.

Aurum Musicum, guldene Stück, lein.

Nimm Aurum Musicum, trage es aufinrecht ter Dicke schattire darauf mit Zinnobere Wassert vermi chet mit ein wenig Rößlein-Farbe. Die Grunde faiten mit satten Paris. Roth/ erhöhe es mit einem gemahlnen Gold / daß sich der Glank säuberlich abktelly stelle/ je höher/ je sätter von Gold/ so stehet es gar treffe lich wohl.

Man mag auch Buchstaben mit Auro Mulico anstreichen/und verschattiren/wie obstehet/darnach erhöhen mit schönen gemahlnem Bold.

Aurum Musicum vermischet mit ein wenig Ro. fen=Wasser / gibt ein schon Gewand / darauf schattire

mit Paris: Roth/oder Lack.

Argentum Musicum.

Nimm Argentum Musicum, und ffreiche bas anmit dem Penfel / und brunire esmit dem Zahn! schattire darauf mit liechten schönen Roselein soder Paris Roth.

Darnach/ fo es trocken ift/fo erhobe es mit einem gemahlenen Gilber/ daß es dann Blig in der Erhe. bung sierlich habe. Die Grundfalten mit kack oder

fatt Rößlein.

Huf das Argentum Musicum magst du mit allen Farben schattiren / dann fie stehen gang lieblich darauf. Wann du das Argentum Musicum gar hupsel willt haben / so mische darunter etwas gemah. Ien Silber / das giebt ihme gar einen schönen Glank.

Argentum Musicum mit grun vers schattiret.

Nimm Grünspan wohl bereitet / schattire auf dus Argentum Musicum, mache die Grundfalten mit Safftegrun oder Endich.

Alle andere Grun maast du auch auf diese Gats tung darauf schattiren/ und die Grundfalten machen/ wie gesagt. ArArgentum Mulicum mit gelb ver, schattiret.

Schattire es mit gutem Berggelb / oder Erbselen gelb / die Grundfalten mit Gaffran / oder Zinnoben

oder Paris Roth/oder grun.

Wann dir das Beergelb zu liechte will seyn/so trage es 2. oder dreymahlen auf/ darnach die Grund, falten darinnen.

Argentum Musicum mit blau ver-

Lasurblau/das gank wohl gerieben ist/mit demt schattire auf das Argentum Musicum, Grundsalten mache mit der edlen Schmelkblau / erhöhe es mit

gemahlenem Gilber.

Alle andere Blau magst du hierzu brauchen. Auf das Argentum Musicum und seine Grundsalten/machemit Legmos/oder Endich/oder Parise Roth/oder Brolen; braun/darnach eine Farbe satt oder liechtist.

Zinnober.

Den Zinnober mit rechter Temperatur, nicht su feist angemachet / den streiche auf das Gewandt schattire darauf mit guter Presilgen / Röselein, odt Paris, Roth/erhöhe es mu Opermentgelb/oder Bley gelb oder gemahlnem Gold. Auch magst du darauf schattiren mit kack/ Endich oder Braun.

Zumober verschattiret mit Ruß, Farb/oder Mumia.

Schattire den Zinnober fein ab/mie dunnenge

lauterten Ruß - Waffer. Grundfalten mit fatter

Ruß, Rarbe/ erhöhees mit gemablnem Gold.

Auf Zinnober maaft du auch schattiren mit Rupfe fereloth oder Mumia, und erhöhe es mit Blens gelbe.

Minien verschattiret.

Die Minien mage du auf ein Gewand/ Schattire darauf mit Liecht Roselein / Grundfalten mit Lack. Erhöhe es mit Auro Musico, darunter ein wenig Wlenweiß.

Item/auf Minien maast du auch schattiren mit Rupffer-Loth/ stehet gar wohl/ Grundfalten mit En. dicherhaben mit Blengelbe oder schattire es mit Ruß

Sarbe, Marie Com

Minien verschattiret mit Lasur.

Lasur oder gute Eschblau auf liechte Minien/ Grundfalten mit liechter Schmelt / erhöhet mit ges mahlenem Gilber oder Blenweiß.

Du magst auch Saffegrun mit ein wenig Blens weiß vermischet/schattiren auf Minien/ Grundfalten

mit Endick.

Operment-gelb verschattiret.

Das Auripigmentum, das man nennet Opers mentgelb/streich es auf das Gewand/schattire darauf mit Lasur/Grundfalten mit Endich. Erhöhe es mit gemahlnem Golde.

Eschblauist auch eine gute Schattirung auf De

bermentgelb! Grundfalten mit fatter Lafur.

R 3 the second to Duces

Operment-gelb verschattiret mit Minien.

Diß ist gar eine lustige Rleidung. Streiche das Gewand an mit Opermentgelb / schattire darauf mit Minien/ Grundfalten mit Paris/Roth/ erhöhtes mit Golde.

Magst auch darauf schattiren mit Zinnober du mit ein wenig Ruselein vermischet ist.

Operment-gelb verschattiret mit Endich.

Schattire auf Opermentgelb mit Endich/ det wohl gerieben seye/Grundfalten mit Schwark/ erhör he es mit Auro Musico, das mit ein wenig Rausch gelb vermischer seye.

Es siehet auch gar lustig/ wann das Operment

gelb verschaetiret ift mie Paris Roth.

Paris-Roth verschattiret mit satt Wiolet.

Streiche das Gewand an mit einem liechten Par ris-Roth/schattire darauf mit Biolet/ erhöhe es mit gemahlnem Silber.

Hierauf magst du auch schattiren mit Endich

ffehet gar luftig/erhohe es mit Blenweiß.

Paris-Roth verschattiret mit Lasur.

Auf liecht Paris: Roth/ stehet Lasur gar wohl/ verschattiret Grundfalten mit Endich oder Attichbers ren/Farbe/erhöhe es mit gemahlnem Silber.

Liecht

Liecht Paris: Roth mag auch mit sattem Each, oder mit satter Presilgen ver chattiret werden.

Presilgen verschattiret mit Lasur.

Wann die kafur wohl gerieben ist / so stehet ste gar schön auf der Presilgen. Erhöhe es mit Blens weiß/oder gemahlnem Bold/schatzire auch darauf mit Beoletsbraun / stehet sehr lustig. Erhöhe es mit geomahlnem Gold/oder gemahlnem Gilber.

Presilgen verschaftiret mit Heidels beer Safft.

Bann du ein Gewand anstreichest mit Presile's gen/ so schattire darauf mit Deidelbeer-Farb. Erhos be es mit Blengelb/oder gemahlnem Silber.

Du magst die Presilgen auch verschattiren mit

Endichloder Lackmosloder mit Safftgrun.

Rausch gelb verschattiret mit Minien.

Streiche das Gewand an mit schönem Rausche gelb / schattire darauf mit wohlgeriebener Minien/ Grundfalten mit Parts-Roth/erhöhe es mit gemahle nem Golde.

Stehet auch gar lustigt wann es Rauschgelb mit Paris: Roth verschattirer ist oder mit Zinnober.

Rausch-gelb verschattiret mit Lasur.

Nimmgute leichte Lasur/ und schattire darmie auf Rauschegelb / die Grundfalten profundire mie

Endich / erhähe es mit Auripigment, oder Bley gelb.

Geläutert Ruß darauf verschattiret / ist gar zierlich / ein wenig Zinnober darunter vermisschet.

Erbselen-gelb und Beerogelb verschattire also.

Wann du das Gewand hast angestricken mit Erbselengelb oder Beergelb / so schattire darinnen/ mit was grun du immer wollest / so stehet es gank stok lich/erhöhe es mit Blengelb! das mit ein wenig Blen, weiß temperiret ist.

Grem/das obgeschriebene Belbe verschattite auch

mit Endich.

Erbselen-gelb verschattiret mit braunen Farben Violet.

In Erbselenegelb schattire mit allerlen Braunt und satt Viole Farb/ erhöhe es mit dunnem Bley weiß.

Bas blaue Farben sind/mit denen magst du ver

Schattiren auf Erbselensgelb.

Erbselen-gelb verschattiret mit Minien/oder Zinnober/ oder Saff, ran-gelb.

Welches du nimmst von den dregen Farben/ das ist Minien / Zinnober / oder Saffran / sowird sie gar wohl stehen / wann du das Erbselen gelb darmit verschattirest / erhöhe es mit Bleyweiß/ das ein wenig gefälschet sene mit Operments gelb.

Das Erbselen-gelb stehet auch tierlichen / wann es mit Rüßlein / Parise Roth / oder Presilien vere

Schattiret ift.

Blen-gelb verschattiret mit Rauschgelb.

Trage Blen, gelb auf Gewandte / verschats tire darauf mit Rausch gelb/ das wohl gerieben und gut sene / so giebt es einen gar lieblichen Schils Ier.

Grundfalten mit Paris, Roth/ erhohe es mit ges

mahlnem Gilber.

Du magst auch auf eine ahdere schöne Battung mit Mennig oder Zinnober verschattiren / und mit allen rothen Farben.

Blen gelb mit Endich verschate tiret.

Sodu ein Gewand hast mit Blensgelb aufges tragen / schattire darauf mit feinem dunnen Ens dich.

Dder

Nimm Dpermentigelb wohl geriebens und dar nach den dritten Theil wohlgeriebener Krenden / reis be es alles wohl durcheinander / mit einem dünnen Pergaments Leims Wässerlein streiche es an / schatzeite

tire darauf mit Zinnober / oder liecht Blau / oder Endich.

Das ift ein Schwefel gelb Gewand/ fteherfast wohl, du magst auch Saffran oder Safft, grun

daraufschattiren.

Schattire auch auf das Blengelb mit grun/ h haft du gar ein schon Gewand / erhöhe es mit Dien weiß/ vermische es mit Opermentgelb.

Blevegelb verschattiret mit Blau und Violensbraun.

Das Gelbe verschattire mit guter fatter Lasury oder satt Violens brauns erhöhers mit gemahlnem Silber oder Blenweiß/ mit Ruß Farb verschattiret/ machteine schöne lustige Kleidung/mit ein weniggin nober vermischet.

Gold-gelbund Saffran-gelbverschattiret.

Nimm 2. Theil des wohlgeriebenen Operment gelbe/ reibe darunter Minrehen, und den dritten Eheil schön Minien / das alles temperire durcheinander/ schaetire darauf mit Paris-Roth / oder mit Ruf. 2Baffer/oder mit Lack.

Es ist sonst auch gar ein schön Goldigelbidas su che oben ben den Farben/ auf das magit du mit vieler Ien Farben schattiren / erhöhe es mit Auro Musico,

mit Blenweiß vermischet.

In Saffran sollt du verschattiren mit Violet/ oder Ruselein/ oder mit Endich/der mit Safft. grun vermischet / dann es stehet gar frolich in den Be wandten.

Saff

Saffran / der gang ist / den thue in ein Züchlein/ und gestossenen Alaun darzu / siede das in Geiß: Gallen/ mit Wein vermischet/ das ist beständig / und ver: dirbet nicht bald / so du ein wenig Operment: Gelb darunter thust.

Lasur=blau verschattiret.

Blaue gute Lasur solle man verschattiren mit Lego mos / und erhöhe es mit Bleyweiß / darunter ein wenig blauer Uschen vermischet sene / oder erhöhe es mit gemahlnem Gold oder Silber.

Die Lasur lässet sich auch verschattiren mit Endich und Paris > Roth/ auch mit Violen = und Heidelbeers Safft.

Esch : Blau solle also verschatti= ret werden.

Wenn du ein frolich / liecht Gewand willt mas chen / so streiche es an mit Esch » Blau / schattire dar auf mit der edlen Schmelke / oder mit anderer guten Lasur/ erhebe es mit Bleyweiß / oder mit gemahlenem Silber.

Das gibt auch schöne Gewand/wenn man auf Esch : Blau schattiret mit Safft : Grun/ oder ander rem Grun.

Wiolen = braun verschattiret.

Wenn du ein liebliches Violen = Braun willt ans streichen / so thue ihme also: Nimm guten Lompardis schen Endich / der wohl gerieben seye / thue zweymalen soviel Presilien = Roth darein / mische es wohl durchs einander / darnach so nimm einer Nuß = Schaalen voll

voll starcker Laugen und Kalch / Basser / giesse es darüber / und temperire es wohl durcheinander / thue ein wenig Gummi = Arabicum darein, / schattire dan auf mit Endich / Legmos oder Heidelbeer / oder Saffte Grün.

Biolet : braun schattiret man mit Legmos/erhebt

es allewege mit gemahlenem Silber.

Purpur = farb schattiret.

Rimm gute liechte kasur/die bereitet ist/ mische darunter Rosin = Farbe / und ein wenig Blenweiß!
Ichattire darauf mir Safft = Grün / erhöhe es mit gut mahlenem Silber oder Blenweiß.

Das obverzeichnete Purpur = Färblein magst du auch verschattiren mit Endich oder Röselein/erhöhe

es mit Blen : Gelb.

Purpur=Leib=farb verschattiret.

Diese Mixtur mache auch also: Nimm 2. Theil Presilgen: Farb/oder Paris: Roth/mische darunter ein wenig Bleyweiß/ und gar ein wenig Minien oder Binober/ das alles temperire zusammen mit Gummis Asser/streiche es an/ und schattire darauf mit Pasris: Noth/odermit satter Lasur/erhöhe es mit gemahs lenem Golde. Du maast auch darauf schattiren mit Legmos oder Safft: Grün/erhöhe es mit gemahlenem Gilber oder Bleyweiß.

Viols farb zu bereiten und versschattiren.

Nimm swen Theil gute liechte Röselein: Farb/ und ein Drittel Liecht: blaue/ wohl gerieben/ temperire es wohl durcheinander / schattire darauf mit Saffts grun oder Endich/erhöhe es mit Blengelb oder gemah. Ienem Gold.

Schattire auch das Viol : Braun mit legmos

oder Paris = Roth/ oder Saat = Rofelein.

. 1.

Leib=farb verschattiret.

Nimm gut Paris, Roth/und reibe zwenmalen darunter/trage es auf/schattire darauf mit Saffte grün oder Saffran; Gelb/erhöhe es mit gemahlenem Silber.

Item/du magst auch schattiren mit Blog/Grun/ Roth / Endich / Legmos / und Rus : Farbe / es steher

gank zierlich.

Leber = farb zu vermischen/ und zu schattiren.

Willt du Leber : farb machen / so nimm 2. Theil schönen Ogger und Myrrhen / und das dritte Theil wohlgeriebenen Minien/ temperire es durcheinander/schattire darauf mit Paris : Roth oder Rosen : Wassfer / erhöhe es mit Bleyweiß / vermischet mit Bleysgelb.

Mit Endich oder Saffigrun / oder Zinober / magft

du auf die Leber = Rarbe schattiren.

Grün/mancherlen Spangrünzu verschattiren.

Willt du auf Pappier oder Pergament ein gut bes
ständig Grün haben / so nimm Grünspan / der wohl
gestossen und gestebet ist / thue solchen in ein Zuckers
Glas / das oben weit ist / giesse darein weissen starcten

Ssig / der klar und lauter sene / rühre es mit einem Holk wohl durcheinander / lege darein einer Ruß groß Gummi » Arabicum / vermache das Glas wohl und stelle es zu beißen an die Sonnen / oder ben dem Ofen / über vier Lage / und rühre es gar wohl durch einander / lasse es wieder ersisen / das thue gar offt / sommet die Grüne in das Saste / wenn du nun mahlen willst / so nimm mit einem Schäuffelein soviel Substanz aus dem Glas / als du bedarssest / giesse grünen Sasses von dem Grünspan daran / state es bestermie Gummi-Stücklein/das recht ist streiche es an / schattire darauf mit Sassegrün / oder mit Endich / erhöhe es mit Blengelb / oder mit gemahler nem Golde / so stehet es gar zierlich und wohl.

Du magst die Span = grüne Rleidung anch ver, schattiren mit ganger satter kasur / und die Grund,

Ralten mache mit Endich.

Safftgrun / streiche das an gank liecht / schattire darauf mit satt Safftgrun, das siehet gar lustig/oder mit Endich / Röselein / satter Lasur / oder satt Russ Farb.

Grünspan und Endich zusammen vermischet und darauf verschattiret mit satt Safftgrün/gibt ein schön

Gewand.

Schiefer grün verschattiret.

Das Schiefer : Brun / so es schön ist / so mußman es nicht sast reiben / es verleurt sonsten seine schöne grüne Farbe von dem harten Reiben. Aber mache es desto stärcker an mit der ersten oder sechsten Tempe ratur / oder mit Eperweiß / verschattire es mit Sastu arun

grun oder Indich / erhöhe es mit gemahlenem Gold/ oder Operment = Belb.

Mit fatter guter Lasur oder Legmos magst du es

verschattiren.

Eine Mixtur=Grün/und Schat= tirung.

Re. Liechte Lasur/temperire die mit Safftgrün/wenn sie denn zu satte will senn/so mische darunter Blen-weiß/oder geriebene Rrenden/schattire darauf mit Safftgrün/erhöhe es mit gemahlenem Silber/zerstosse es fein. Es lässet sich auch schattiren mit Ensdich/oder mit satter Lasur.

Somade die Erhöhung / wie dich nach dem ane

dern Grunen gut geduncket.

Ein ander Mixtur = Grun.

Nimm zwen Theil schonen Lasur / mische darunter gar nahe den dritten Theil Blenweiß/giesse das in ein dunn Saffigrun / das in rechter Maas sene / streiche es an zu Gewanden Baum oder Gras/schattire dars auf mit Saffigrun / erhöhe es mit Operment & Gelb / vermischet mit Blenweiß. Auf diese Mixtur magst du auch schattiren mit Presissen / Paris : Roth oder Röselein.

Ein ander Mixtur : Grun.

Nimm Operment & Belb/reibe es gar wohl/mische darunter sowne liedste kasurskreiche es an zu kaube wercke/Blumen oder Gras/schattire darauf mit Ens dich oder Paris & Noth / erhöhe es mit Bley o oder Operment & Belb.

Darauf

Darauf magst du auch schattiren mit Safftgrung

Durchscheinig Grün.

Nimm Erbseln : Gelb/ mische darunter den halben Theil Heidelbeer : Safft/ oder Attichbeer : Safft/rührer es wohl durcheinander / so hast du schon durchsiching Erün / schattire darauf mit Endich / erhöhe es mit Blengelb/ das vermischet sene mit Blenweiß.

Schweißer, Grün.

Zum Schweißer Brün reibe Operment garwohl auf einem Stein / nimm einer Erbis groß Lompardie schen Endich darunter / thue es in ein Loth Kinden Gallen / temperire es alles zusammen / so wird es ein schon Grün/schattire darauf mit Endich oder Heidele beer = Safft / der Attichbeer = Safft / zerflösse die Schattirung säuberlich.

Auf das Schweißer : Grün schattire auch mit Saffigrun / oder satter Lafur. Erhöhe es mit Blep

gelb.

Liecht Roselein=farb.

So du ein liecht Röselein willst haben/ so nimm Presilgen = Farb / soviel du willst / mische darunter wohl = geriebene Myrrhen / und den dritten Ehal Bleyweiß / schattire darauf mit Paris = Roth oder Endich/ oder Violet = Braun/ erhöhe es mit gemahle nem Silber.

Mit Saffigrun oder satter Lasur magst du auch darauf schattiren/gibt schön Engel = Bewand.

Gloden

Glocken = Blumen - Karb.

Bleyweiß / und ein wenig kack / wohldurcheinans er gerieben / und liechte kasur ein wenig darunters gibt ein liebliches Färblein zu Gewanden. Schats tire darauf mit Paris: Noth / oder Röselein / oder Noth: Loth/erhöhe es mit Bleyweiß.

Darauf magft du auch schattiren mit Safftgrun/

Endich/ Wieler und Artich : Beeren.

Stein = Gelb/ und seine Verschat= tirung.

Nimm Ogger / der wohl gerieben ist / und ein wenig Endich und Rus : Farbe / und den mehrern Theil Bienweiß / temperire es alles wohl durcheinandar/
schattire darauf mit satt Rus : Farbe / erhöhe es mie gemahlenen Gold.

Jeem/mit Endich oder Safftgrun / oder Attich.

Beeren/magst du auch darauf schattiren.

Saffran / und den mehrern Theil Prefilgen : Fars be/ zusammen vermischet / schattire darauf mit Saffts grun oder Endich.

Einen leibfarben Schieber zu machen.

Nimm Blengelb/und ein wenig Biolet straun/ und ein klein wenig Blenweiß/temperire es alles wohl durcheinander/trage es auf/es gibt schön Engel ses wand. Schattire darauf mit Paris Roth/darunter ein wenig Indig vermischet sene/ und Schwärk/ erhöhe es mit Blenweiß. Du magst auch schattiren mit Saffigrün oder Legmos/ oder Rupsfer Loth/ oder Lasur.

Schware

Schwarke Kleidung.

Streiche Papier : Schwärk auf Gewand ob Baretlein / schattire darauf mit sattem Endich/d runter satt Paris-Roth vermischet senes erhöheesm grauer Farbe/ vermischet mit Blenweiß.

Magst auch schattiren mit Attich = oder Hill

beer : oder Pfirstingstein = Schwarke.

Berg : grün verschattiret man

Mimme Berg & Grun / und reibe es gar wohlm einem gar dunnen Pergament = Leim = Baffer / firei chees an auf Gewand oder Laubwerct / schammedan auf mit Saffigrun/erhöhe es mit Blengelb/darinnen ein wenig Blenweiß vermischet sene.

Auch magft du Berge Grun verschattiren mit En dich oder Erlen, Schwärks oder satt Blaussogibtes

gar eine liebliche und schone Rleidung.

Satt Röselein = farb verschat: tiret.

Streiche gemeine gute Satt = Roselein = Farban auf Bewand oder Blumen/schattire darauf mit Lad/ oder satt Presilgen/ erhöhe es mit Blengelb.

Schattire auch darinnen mit Legmos/ Heidelbeen Saffe/ Attich : Beeren oder Saffegrün/erhöhe es mit

gemahlenem Gilber.

Endich verschattiret.

Streiche das Gewand an mit liechten Endichiber nicht gerne zu dunckel angestrichen ist / und schamme darauf darauf mit Safftgrün/ oder mit Schwärk/erhöhe es

mit gemahlenem Gilber.

Du magst auch in den Endich schattiren mit Legomos/ Satt = Blau/Paris = Roth/Zinober/gibt gar lieblichen Schieber/wo der Endich nicht zu dicke ist aufgetragen.

In Heidelbeer und Attichbeer schattire allerdings

wie ein Endich.

Ein liebliches Stücklein.

Nimm wohlgeriebenen Aurum Mulicum, mis The darunter schöne liechte Rus : Farbe / so hast du ein liebliches Karblein.

Schattire darauf mit blaus grüns roth ses ist alles lieblich anzusehen serhöhees mit gemahlenem

Golde.

Man brauchet es auch zu guldenen Stucken / doch solle die Erhabung alleweg mit gemahlenem Golde senn.

Ein ander gut Stücklein.

Nimm Aurum Musicum, mische darunter ein lein wenig Liecht zurün / daß es ein Schieber werde/ chattire darauf mit Saffigrun/das stehet gar liebzich. Erhöhe es mit gemahlenem Gold oder Blepe gelb.

Das magfin auch schattiren mit Endich oder Lacks

der fatter Lafur.

Dder:

Mimm Aurum Musicum, thue einen Tropffen Roselein darein/oderzwen/darnach du viel anzustreichen hast / trage es auf das Gewand / schattire darauf

mis

164 Vonallerhand Farben

mit satt schönen Grün und kasur. Erhöhe es mitg

Du sollst es auch mit Lack oder Safftgrun versch

tiren.

Weisse Farb verschattiret sich mital len Farben.

Wenn du eine lustige weisse Rleidung hast / schattire sie mit Blau oder Grün/ oder Paris : Roth Feuer-Farb/ Rupffer-toth/ Endich/ Safftgrün/Pussingen-Röselein/ Rus : Farb/ Violet/ Purpur-Jand Zinober/ Minien.

Sehe hin und wieder in den Mixturen/mitdene mag man das weisse Gewand gar zierlich verschau

ren/ erhöhe es mit gemablenem Gilber.

Wolcken = Mixtur lehret der Himmel.

Wolcken Farbe solle man anstreichen/nach Inseigmancherlen Gewölck/ so wir am Firmamenede Hummels täglich vor Augen seben. Da will ich einen jeden Illuminissen und Mahler weisen zu den hoben Schöpffer des Himmels und der Wolcken/de sie mit so viel wunderbarlichen Farben anstreichet mit seim alle seinen Sister farb/ Feuer farb/ Roth farb/ Dusch gelb/und vielerlen Mixturen haben/da solle ein ab flussener Jünger allewege dann wahrnehmen/ dass seichne. Detigleichen die Theilungen der Abolden blauen Himel bin und wieder zerstreuen. In Anstrechung der Abolcken alles wohl observiren und ahm dans der Abolcken alles wohl observiren und ahm

dann es kommet offt/ daß etwan am klaren Himmel, sich ein Policklein zusammen verwickelt wie ein großer Schnee: Ballen/darnach kommet etwan hinter einem andern Policklein ein schöner rother Sonnens Slank herfür/derohalben die Ding der Schöpffer selber vorträgt/ und stellet es in Augenschein; sonsten wüste ich keinen Meister/der es einem würcklicher vor stellen könnte.

Wasser Farb.

Vimm Eschblau/ giesse ein wenig Berg: Grün darunter/ nach dem Augenmaß/ streiche es also dinns liche an. Schattire darnach die Wasser: Striemen und Wellen mit Lasur nicht gar zu blau/ erhöhe es mit Blenweiß.

Etliche streichen die Wasser an mit Endig/der mit Blenweiß vermischet ist / ein wenig Eschblau darung ter/ und das ist auch gar eine seine Wasser & Farbe/die sehet man dann ab mit liechter kasur.

Eschfarb/ und seine Verschattio

Nimm Schwärk = Bleyweiß den mehrern Theil/ und ein wenig Endich und Eschblau / temperire das alles wohl durcheinander / nach rechter Augenmaß/ streiche es an / schattire darauf mit Papier = Schwärs ke/ erhöhe es mit gemahlenem Silber oder mit Bleys weiß.

Mit der obgeschriebenen Form magst du die Wolschen abseken.

2 3

Rauch=

Rauch verschattiret.

Rauch / so aus Kümeten oder Brunften komm des Farbe und Anzeige sollst du also machen: Rim Purpur = Schwark/Rus = Farb, und ein klein wenn Eschblaustemperire es wohldurcheinander. Schal eire darauf mit satt Rus : Farbe / darunter Endich ein wenig vermischet ist / und je näher der Rand dem Reuer ist / je leichter er dem Feuer : Blast gib gen soule.

Die Flammen freiche an mit Golde die Spiffin Darvon seze abs mit Minien und Rauschgelb zusam, men vermischet / den Glank erhöhe mit dunnem gu mahlenem Golde.

Liecht Himmel, blau verschats tiret.

Nimm wohlgeriebenen fastir/ reibedarunger Blep weiß/ nach rechtem Augenmaß / daraus magst du viel lieblichen Schieber machen. Schattire darauf mit liechter Presilgen/mit ein wenig Blenweißvermischen oder mit Safftgrun, vermischet mit Blengelb.

Roselein/Legmos/ Endich/ Sattblau/Zinos ber/Goldgelb/mögen alle darauf verschattiret wen Erhöhe es mit gemahlenem Silber oder Blep den. weiß.

Ruß : farb verschattiret.

Streiche Rus : Farbe an zu Bewand / nicht zu di de/schattire darauf mit satt Paris: Roth/unter Ro

felein

selein vermischet / oder mit Berg = Grun/ erhöhe es mit Blengelb/oder gemahlenem Golde.

Endicht Saffegrun und Violeten / geben auch gus

te Schartirungen darauf.

Satt = Farb zu Gebürgen.

Nimm Dager/der gank wohl gerieben ist/thue ihn unter Rus = Farb/trage es auf/schattire darauf mit Rus = Farb/erhöhe es mit gemahlenem Golde.

Mit Saffegrun und Endich magst du auch wohl

darauf schattiren/ erhöhe es mit Blengelb.

Belt = Farb verschattiret Mar= der : Farb.

Nimm Papier : Schwärk / und ein wenig Lapidis Hæmatitis, Rus : Farbe / und ein wenig Blend weiß / temperire es zusammen / schattire darauf mit Papier : Schwärk / oder schwark Rupsfer : Loth.

Wehe=Farb.

Nimm Blenweiß 2. Theil/ und Papierschwärk den halben Theil/ ein klein wenig Sschblau darunter/ temperire es wohl d. e. a. mache darinn liechte schwarke Flämmlein mit Papier = Schwärk.

Fuchs = Farb.

Schwark Rupffer : Loth und Rus : Farbe / durche einander vermischt mit ein wenig Saffran / streiche das auf/schattire es mit satter Rus : Farb.

Wolffe garb.

Nimm Rus: Farb / mische es unter Papier Schwärk, und ein klein Tröpffiein Bleyweiß daum ter/streiche es an/verschattire darauf mit Pappier Schwärk. Diese Belk: Wercke alle magst du auß tragen auf Belken Stück/ und sedes nach seiner & genschafft verschattiren.

Schwart Rupffer-Loth zu machen.

Nimm reinen Hammerschlag 1. Loth/ Rupster Aschen 1. Loth/ und Schmelk: Blas 2. Loth/ reibe ab les wohl d. e. a. diß daß es gar keine Sandig: Raube mehr habe/ du sollst es aber reiben auf einem Kupster blat/temperire es mit Bummi: Wasser. Mit demt magst du alle liechte Farben verschartiren/ besonder aber weisse Farben. Es wird auf weiß Gewand gar lustig/wenn es vermischer ist mit Sassran und Blep, weiß.

Roth Kupffer = Loth zu machen.

Nimm 1. Loth Kupffer= Aschen/und 1. Loth Rothelstein/2. Loth Schmelk = Glas/reibe das alles/wie das Schwärk = Loth / so lange / biß es gar mildewird/ist ein liebliches Färblein zu nackenden Sörpern / auch sonsten auf alle liechte Farben.

Ein ander schwarzes Loth.

Nimm Rupffer = Aschen und Schmelk = Blas/jb des gleich viel / reibe es gar wohl zusammen / machets an mit Gummi = Wasser.

Violet

Wiolet-Wasser/so sehr gutist.

Nimm weissen Weinstein / brenne den gank wohl in einem Ziegel oder Capellen/der oben wohl mit

einem Deckel verkleibet fen.

Der/nimmein neues ungläßtes Häfelein/ lege den Weinstein darein/thue einen Deckel oben darauf/ der recht sen/ verkieibet ihn gar wohl mit Leimen/steis lees in ein stet Feuer/auf anderthalb Stunde/daß der Hafen gang glüend sene/ darnach so hebe es mit einer Glut-Zangen aus dem Feuer/ lasse es erkalten/ thue es zusammen in ein anderes unglasirtes Häfelein/ giesse sich sauter Wasser darüber/sese es zum Feuer/ und lasse es einen zwerz. Finger einsieden / darnach hebe es vom Feuer/ lasse es erkalten / fenhe es durch ein Tuch in ein Gutter/daß es sich seze.

Wann du nun gerne ein schön und hüpsch Wiole braun hättest/ so nimm in ein Mahle Liegelein Presilgen/ und giesse des Wassers darein/in die Presilgen/ so sähet es an zujähren / und wird von Stunden an Wiolenebraun. Je mehr man des Weinsteine Wase

fers darcin gieffet/ je brauner es wird.

Du magst auch des Pulvers von gebranntem Weinstein in Presilgen-Farb werffen / so empfänger es gleichwohlen die Violen-Farbe. Schattire dars auf mit Legmos/oder Endich.

Braune Farbe.

Nimm weissen Galikenstein in der Apothecken/ reibe ihn gar klein/ und thue das Pulver in heisse Presilgen Farbe/ nichtzu viel/ noch zu wenig/ nach dem Augen-Maß.

Solder Doer

Dder/ nimm Vitriol ben den Apotheckern/ rei be es wohl/und thue es in heisse Presilien. Farbe nicht zu viel.

Leber = Farb.

Mimm Rothelstein wohl gerieben/und reibedat. unter gebrannten Weinstein / thue es susammenin Presilgen : Farb / so hast du ein gue Leber : Barb Braun.

Doer

Nimm vom Stein Hæmatites genannt/ftoffe thn/oder reibe ihn flein/ unter wenig gebrandten meife sen Weinstein/ thue es in eine warme Roslein Farb so wird es schon braun leber-Farb.

Feuer-Farb.

Nimm Auripigmentum, und ein wenig Bin nober/oder Blenogelb/ und ein wenig Minii, reibees mit einen dinnen Pergament= 2Bafferlein / nach dem Augen: Maß.

Aurum Musicum mit Menien vermischet/gibt

eine schöne Jeuer-Farb.

Doer

Mannimme Rost von alten Eisen / siederihnin Honig= Baffer/ thut ein wenig Alaun darunter/ läse set es wohl einsteden / senhet dann das Lautere in ein Gläßlein/das Dicke reibet man zu Sauftein.

Bann du es brauchen willft/ fo nimm des dun. nen Wassers von Rost/und thuevon dickern darein/ lege ein wenig Gummi · Arabicum darein/ du magst auch wohl ein wenig Minien darzu brauchen.

Mu

Musirung auf Gold.

ABann du etwas auf Papir oder Pergamene verguldet hast/begehrest nun etwas darinnen zu mus siren/daßes scheine/ als obein Gold im andern stum de/so numm Armoniacum, oder Campfer/oder So-

rapum, oder Masticen/oder Realgar.

Dieser Stücke eines/welches dir gefället/reibe einer Bohnen groß gar wohl mit lauterm Wasser/thus darunter dren Tropsiein Sperklars Wasser/ tempetire es wieder zu dünne/noch zu diese. Mustre also auf das Gold mit einem reinen spikigen Penselein/was du willst/und lasse es trocknen.

Fürnis auf Papir und Pergament/wirdgenannt Hauß-Fürnis.

Wann du begehrest das Gemählde auf Papir/ øder Pergament schön glänkend zu haben / so übers ftreiche es mit diesen Furnis mit einem linden Euschiers Penfelein/bereite den Fürnis alfo: Mimm das Weiß se von Epern/ so viel du meinest zu gebrauchen/ thue den Wogelheraus / brich es mit der Reder, Brechen/ biftes eitel Schaum wird / und keine Reuchten mehr hat/lasse es also stehen/einen Zag und Nacht/ so laufo fet aus dem Schaum das Wasser zu Boden / das nimm dann, und gieffe es über i. Loth schon rein Weichsel-Harg/ und 2. Quint Gummis Arabici, multiplicire es dann ein wenig mit Temperatur-Wasser/lasse es also stehen und wohl erweichen/zween Tage/ darnach thue es in ein sauber Hafelein/ und ses he es ju einer Glut/bif es erhihiget/ und rühre es wohl durcheinander mit einen Steckelein/lasse es aber nicht

Bille du / so magst du auch ein gut Tempera. tur-Wasser darans machen/ so du es verdinnest mit

lauterem Wasser.

Sonderbahre Kunststücke in der Schon-Farberen. 2(1g

Waid-Farben.

Mitwenig Baid und Indig! oder lauter und gar Waid auf Aschen/Ralch und Laugen/zumgrossen

Nugen beständig bloben und fårben solle.

Diese furte Bestallung ift allen treuen Runftegar bern nuglich an Zag tommen/samt einem Unterricht/ daß man ein verdorben Ding wiederum gurecht bringen und demfelben helffen fan.

2Baid

Waid und Indig/oder lauter Waid in einer kurßen Bestallung beständig zu blos ben / folger wie ihr die Kippen machen lass sen soller/ und zur Blobe besördern.

Rstlich solle ein Verständiger wissen/ der den Waid und Indig zu bloben bedacht ist/ der Tolle ihme eine Rippen machen lassen / das ein Stuck Zuch / oder ein Stein Garn / darinnen feinen Raum hat / die Rippe follezwen Elen und ein Wieltel hoch/ und ein Glen und ein Drittel weit fenn/ und wann diefelbige ist verfertiget / und ehe man es dann zum Bloben brauchet/ folle man fie zuvor 4. oder 6. Zage mit sied - heissem Basser zwenmahlen nacheingnder ausbrühen / daß der wilde Geruch vom Holkheraus kommet / so wild die Rippe in der Be= Rallung zu den Bloben mild/und fommen der Baid desto bepuemlicher und leichter zur rechten Zeit auf die käugen / dann es ist um das erstemablen zu thun/ hernach bedarfffie es nummer/ und befommer die Rips pe einen rechten Geruch / und bloben Waid oder In. dig darunter leichtlich und beständig.

Von den ersten Theil.

Folget/ wie ihr die Rippen ausbrüs hen/ und was ihr für Speceren darzu brauchen sollet.

2. Megen Kleyen.

1. Pfund Weinstein.

2. Pf. Wendeoder guten Buche Ufchen.

2. Pf. reinen weissen Ralch.

1. halb Pf. Rothe.

6. Loth Enis, Rorner.

Soldre vermeldte Specien in 2. Theile/ undeh nen Theilin Ressel / das Wasser wohl sieden lassen/ und den Schaum/ den das Maffer anfwurfft/ mit ih nen reinen Befen herunter gefäumet / und fied. heng in die Rippen geschlagen/ voll und zugedeckt/ zween oder dren Zage darinnen stehen und ruhen lassen/ und wiederum heraus geschlagen/und zu dem andernmahl wieder so lange gebrauchet / daß die Rippezwenmahl

ausgebrandt wird.

Ich habe offe das Nothe Wasser oder den Meister vom Abklären der rothen oder Leib-Farben Endergebrauchet/und auch etwas von dem Alaum Sude dars unter genommen dann es ist wie vermeld/um das er stemahl zu thun/hernach bedarff sie es nimmer/oling danns wann die Rippe mit der Weide Laugen langist gestanden/ daß die Lange starck riechet/ so brüher man es 2. Sunden halb aus oder begieffet dieselbigen mit fiedheissem 2Baffer rein ab/dann machet ihr die Rippen erstlichen willig / so habt ihr hernach das in der Bestallung desto feiner und sanffter auch williger zu geniessen/ und komen durch dieses Ausbrühen die ABad su rechter Zeit ohne Berhinderung auf die Laugen.

Von dem 2. Theil.

Folgetswann ihr den Indig unter den Weid gebranchen wollet/wie ihr den præpariren/und mit seinen Remedien zur Blob for. dern sollet.

Erstlichen / follet ihr darauf Achtung haben/ und

benhabt/daß ihr den Indig brauchet/daß er sein Recht Ordinari hat. Ich pstege auf ein Tuch oder anderts halb Stein Garn/wann solches hoch satt blob werden solle / brauche ich drenviertels Pstund / und wann er Stahlshoch werden solle / 1. Pstund Indig. Will einer hohe Farben/ folget der Berstand/ der muß mehr Indig haben/und brauchenzu liechter und niedriger Fars ben destoweniger. Ich pstege/wann ich 1. Euch oder anderthalb Stein Garn zu satt blob habe / nehm ich dren viertels Pstund Indig / und ungesähr darnach/als der Weid gut ist / ben 25. Pstund / in liechten Farsben/blobt ihr anderthalb Tuch/und 2. Stein Garn.

Run folget/wie ihr den Indig/ehe ihr solchen uns ver den Weid brauchet / ansetzen sollet / den Indig in einem Mörkner zerrieben / und braucht einen Topst / da ben 2. oder 3. Maas darein gehet und nehmt einen reinen Urin/der von Manns: Persohnen fället / und denselben musset ihr zuvor absieden / und den Schaum herunter faumen mit einen Besen/den Urin ein wenig kühlen lassen / darnach in den Indig diese Species zerstossen.

Ein halb Loth Alant, Wurg.

i. Loth Galpeter.

1. halb Loth Salmiac.

1. Loth gebrandten ABeinstein.

1. Loth Enis.

Decke den Hafen zu/ und wann der Indig gleich dren Tage in seinen gesetzten Specien ruhet/ so wird dersels bige in der Bestallung des Weids desto williger/dann mancher Indig ist ohne das hart/der seine Blobe nicht leichtlich giebet/und lasset den angesetzten Indig ruhen/ und ihr werdet in der Bestallung des Weids unterriche

tet werden/wie ihr den Indig zu seinen gemissen Sum den und Zeit unter den Weid brauchen sollets daß h denfelbigen zu groffen Nugen fårben und bloben/auf brauchen könner.

Wondem zten Theil. Folget ferner / wie ihr den Weid oder Indig Darunter in einer turgen Beftallung an andern und zu der beständigen Blob for: dern sollet.

Erstlich soller ihr unterrichtet werden/ wieihrdle Rippen machen lassen sollet in den Zauben 3. Finett dict/so bleiber sie in Bloben desto warmer/ in 2. Ebil Wie ihr dieselbige ausbrühen sollet in z. Theil. Die ihr mit den Indigsehe ihr solchen unter den Weid brain chet/anfegen/un zu dem Bloben præpariren/und fon dern sollet. Jego im 4ten Theil werdet ihr unterrichteil wie ihr es mie der Beide Bestallung halten follet.

Folget/wann die Rippe leer und rem ist/fostrener

in die leere Rippe

4. Hände voll Rlegen.

I. Loth Enis.

4. Loth gebrandten ABeinftein.

1. halb Pfund Galt. und 4. Loth Staubskohe.

Und in das Wasser müsset ihr wohl Kleyen in Rif sel gebrauchen, 1. Pfund Dost, oder Wohlgemuth oder Schad / 4. Eoch Alaun / und das Wasser in Resselwohl sieden lassen/ und den Schaum/ sodik Wasser aufwirfte / mit einem reinen Besemberunut gefäumet / was übrig von den Kleyen / wird sich im Ressel su Grunde seigen / und hermach musset ihr die Rips Rippen das dritte Theil von dem Baffer oben / das lauter ift/fällen/ denn ich pflege dren 2Baffer ju gebens und werder hierinnen fein unterrichtet/wie ihr die Bes stallung fördern/und den Wend begiessen sollet/braus chet euer Gedachenuß auch dahin / macht euch eine Ruthen & fo tieff das Faß ift / und theilet folde in dren Theil ab / sprechtzum ersten / ABassermuß ich so hoch im andern und mittlern Waffer und Theil / und zu dem legten/wenn es seine Zeit erfordert/fo hoch schopfe fen / und musse auch darauf mercken / wenn ihr einen dürren Wend habis der muß siedig das dritte Theil besoffen werden / einen frischen und grunen Wend mufset ihr ein wenig zufühlen / doch nicht zuviel / und wenn ihr das erste dritte Theil vom Wasser aus dem Ressel in die Rippen gegossen oder geschlagen / solass fet es in der Rippen eine halbe Stunderuben/ hers nach so sieder den Wend im Namen & Ottes in der Rippen / und werffet ihn erftlichen mit einer Rrucken wohl um / und fosserihn fein gleich / daß der Wend zerrieben / und fein zerbrochen wird / und lassetihn darauf zwen Stunde ruhen und stehen/ und wenn diese zwen Stunden verloffen / so muste ihr ihn wohl wiederum mie der Krucken in die Laugen werffen! und auch stossen, und darauf wieder zwen Sounde stehen und ruhen lassen / und wenn diese zwen Stum de wieder verloffen / musset ihn / wie zuvor / auf die Laugen werffen / und stossen / und wiederum 2. Stunde stehen und ruhen lassen/ in diesen Stunden follet the mercken / machet andie Ruthen anderthalb Spann von dem Boden / rupffet ein köcklein reiner weisser Wollen / und seket denselbigen in die Rippen und lasset solchen darinnen, bif die zwen Stunder ver

perloffen senn/ hebt den Locken heraus/ spuhret und mercker ihr / daß er euch auf einen halben Schimmel blau ist angefallen / so werffer den Wend wieder auf die Laugen/ und lasset ihn darauf zwen Stunde ru hen / es ware denn / daß der Locken hoher denn ein Schimmel angefallen ware / so darffet ihr ihn auf dif. malen nicht so lang stehen und ruhen lassen / und send bedache / daß in zwen Wasser in Kessel siedig thut machen/ so braucht noch vier Hand voll Klenen in Ressel / und ein halb Pfund Ralch / der durchräu cert ift / und zugericht / wie ihr zu Ende der Bestale lung bericht werdet / das Wasser im Ressel wieder sieden lassen / und abgeschaumet / und hernach sich fein seken und läutern lassen/ und schöpffet das ans dere dritte Theil / das Klareste / oben in die Rippen/ braucht euren Berstand dahin / daß das Schöpffen in den Seunden verbracht wieder werden / denn die Stunden muffen gehalten werden/ und ihren Ordis naris Fortgang haben / daß das Werffen / Stofe sen / Streichen oder Rühren / wie die Arbeit des Wends ihren Namen hat in den gesetzten Stunden/ nicht darüber noch darunter / geschicht / darnach habt euch zu richten / denn es folget um der Arbeitwillen der Wend mancher Schaden / und wenn ihr solches in den zwen Stunden verbracht habet und der Locken hoch ist angefallen / auch der Wendwill die Blumen seken / und nimmer rollet oder praust / so gebt dem Wend in Gottes Namen den angesetzen Indig! so ihr anderst einen branchet/ und gebt ihme ben swen Pfund Aschensoder 1. Pfund des angesetzen Ralches dörffe den Wend hernach nimmer auf die Laugen werffen / sondern fein sanffe streichen / so wird det

Indig in der Bestallung des Wendes zu seinen Kraffe ten kommen / und seine natürliche schone Blob zu rechter Zeit geben / und darauf wieder zwen Stunde ruben lassen / und ich muß euch noch zu mercken ein Bedachtnuß segen/ ihr darffe den Wend das andere Wasser nicht geben / wenn der Wend nicht hoch an der Locken gefallen ist / auch keinen Afchen geben, weis len er noch rollet oder prauffet/ sondern ihr muffet ih. menachwarten / bifer end auf de Laugen fommet ! etlicher fommet in der 5.6.7.8.9. und wollangern Stunden / nicht / darffer ihme auch den Indig niche geben / das andere Baffet auch nicht schöpffen/ wenn der Wend rollet und seine Blobe nicht hat denn wenn der Wend nicht Blumen bekommen / fo wird er still / dörffer ihme auch teinen Afchen geben / denn nach den zwen Wassern / und groffer Schaden dars aus erfolget / darnach habt euch zu richten / und vor Schaden zur Warnung gesekt / auch halt die Hike der Wend offe / daß er nicht auf die Laugen tretten oder tommen fan / fo muffet ihr ihn in den gefetten Stunden ein soder zweymalen mehr umwerffen / so wird die Dike ein wenig herausschleichen / zieht die Decke oder Schild ben dren Fingern voneinander / will er euch denn die Zeit zu lange machen / und nicht auf die Laugen fommen / sobraucht das ander Capitel / wie oben im andern Theil vermeldet wird / fo wird er fich fein sanffe auf die Laugen schwingen / und kommen / wenn er aber seine rechte und geseste Drdinari einhalt/ auch diese vermeldte zwen Stunden verloffen, und der Indig unter den Wend ist kommen, so streichet ihn fanffe in die Laugen / und gebe ihm ben dren Pfunden Uschen / und ein Pfund Kalch / und lassetihn wies m a derum

derum zwen Stunden ruhen | und wenn die Zeit der awen Geunden verloffen / fo gebet ihme die dritte Ba be Aschen / wieder ben dren Pfund / oder ein Pfund Ralch / und streichet ihn fein fanfft in die Laugen lasser ihn wiederum zwen Grunden daraufruhen/und unter diesen zwen Gunden seket den ersten oder an dern weissen kocken ein / wenn die zwen Stunden ven loffen / so hebet den Locken / ist er hell / so gebetihme jum vierden eine gute Gabe/ ben vier Pfund fleinen Aschen / und streuet ihn auf die Laugen / und lasset ihn darauf wieder zwen Stunde ruhen / in diesen Stunden muffet ihr den dritten Reffel mit 2Baffer fie dig machen / wieder ein wenig Klenen in Resself und ein halb Pfund praparireen oder zugerichteten Ralch ein halb Pfund Röthel ein Pfund Staub-Lohel wohl sieden lassen/ und wieder abgeschaumt/ das lauter Re oben in die Rippen / ben einer zwen Hande hoch voll gemache im Zufüllen / das man sonsten psiege Uberbrand zu heissen / und ehe die zwen Stunden zu Ende lauffen / daß die Kippen zugefüllet ist / und wieder ihme ben zwen Pfund Aschen / oder ein Psund Kalch geben / und die Blumen / die das Wasser machen / thut mit einem Ruthlein fein nieder gefdla gen / und den Wend hoch in die Laugen gestrichen und mit dem Rüthlein durch die Laugen geschlagen kommen im Schlagen sein kleine Sprenglein/ und schon Grun / so ist die Bestallung recht / greifit auch in die Laugen / ob sie ihre natürliche Schärffe hat und doch nicht glatt und schlieferig durch die Hände fället / decket die Rippen / wo möglich / warm su/ und lasset ihn vier Stunde darauf ruben / und wenn diese Zeit ben einer halben Stunde verloffen / so setet schöne

schone weisse Locken ein / zween an einer Ruthen / uns ten wie den ersten / und den andern oben auf die Laus gen/ und lafft fie die eine halbe Stund darinnen/ und wenn die vier Stunden zu dem Ende verloffen sennt so decket die Rippen auf / und thut die Locken heraus/ wenn diese bende Locken schon grunen / doch der untere ein aut Theil hoher ist/ denn der oberste/ so ist die Bestallung der Wende aut und gerecht/senn die Mächter oder kocken gleich / und däucht euch / der obere sene ein wenig hoher denn der untere / so muffe ihr den Wend eine gute Gab Afchen / ben z. Wfund/ geben/ oder 1. Pfund Ralch / ift denn Sache / daß er sehr aufgangen ware / so brauchet das fiebende Capitel in dem Kunst : Buch / und verstreichet ihn gar niederig jum Wercken / und lasset ihn darauf eine Stunde ruben / hernach so fanget im Namen & Dto tes an zu wercken und zu bloben / da wird Wend und Indig euch zusammen seinen rechten natürlichen Glank und Blobe geben / und wie ihr Zuch oder Barn an der Blobe hoch oder niederig haben wollet! so werdet ihr solche nach eurem Gefallen bloben / und wenn ihr eine gute Stunde wurcket / hernach fo mufe set ihr ihn wiederum auf die laugen streichen/ das man sonften pfleger Rühren zu beiffen / und eine Stunde allezeit darauf ruhen lassen/ und so fortan/ biß zu Ende des Farbens.

Mittlerweile gebt ihme ein wenig Aschen/ und was ihr zu hohen Farben haben wollt/ die machet allezeit eher heraus / und zwar erstlichen / auf die letze

braunet er nicht zu hoch/wie erstlichen.

Noch einen Unterricht muß ich euch vermelden/ an deme viel gelegen ist / mercket darauf / wenn ihr

die zwen Locken nach Ausgang der 4. Stunden/nach dem Uberbrennen oder Zufüllen / heraus thut heben/ und der aber kaum eine halbe schimmlicht / und der untere Eocken boch : blind und dufter : blobift / foste. her der Wend tieff in der Uschen / und thut ben beib kein Zuch oder Garn hinein! denn der ABend leidet im Grund / und nicht auf der kaugen / so brauchet das fechite Capitel im Runft : Buch / und hebt das Wend mit der Krucken ein klein wenig heraus / und vermie scher die Specien darunter / gebt das dem Wend/ streicht ihn hoch auf die Laugen / und lasset ihn zwen Stunderuhen / darnach so fanget an zu wercken / so werden diese Remedien den Aschen ein wenig verzehret haben / ihr könnt euch in diesen zwen Stunden sween weiffe Locken einseken / und eure Memoria, Berstand oder Gedachenuß! der ersten zwenen focken nehmen ' und zu Gemuch ziehen / denn wenn der Wend tieff in Aschen stehet / und ihr darüber Euch oder Garn hinein thut / so fället euch der Wend in die Rlett / die verstehet mancher Fårber nicht / wo diesels bige herkommet / so branchet das neundte Capitelim Kunft : Buch / so wird dem Wend wiederum geholf Dun habt ihr verstanden / auch vernommen/ des Wends seine gründliche Bestallung / und auch wie ihr den Indig unter dem Wend/ oder lauter Wend / zum grossen Rugen bloben und fördern sol let / denn diese zwen Mittel corporiren oder verleiben sich bequemlich miteinander / denn jedes allein / auch bringet man den Indig höher / denn aus der Laugen/ auch viel beständiger.

Moch eines muß ich euch berichten, wieviel ihr Aschen oder Kalch auf diese kleine und kurke Bestaltung nehmen sollet / wollet ihr lauter Aschen braus chen/ so werdet ihr über vierzehen Psund guten Aschen nicht bedürssen / denn ihr müsset euch nach der Aschen richten / und daß er seine rechtmässige Schärsse / und nicht glatte Laugen machet / brecht den Uschen auch nicht zu klein / und nicht zu grob. Wollet ihr aber halb Aschen und halb Kalch brauchen / so habt ihr an einem Psund guten Aschen / und dren Psund Ralch genug.

Lautern Ralch/ auch wie ihr denfelbigen zurichten follet / der euch auf Euch und Garn tüchtig zum Blo-

benist/ braucht die Specien oder Smitt

8. Handvoll Ralch/
ein halb Pfund Poth , Uschen/
1. Pfund Staub , Lohe/

8. Loth gebrennten Weinstein/

ein halb Pfund Röthel und 2. Loth Borar/

serstossen diese Stuck untereinander/ und hernach mit tein: abgesottenem frischen Harnden Schaum herunter gesaumet / ben dren Maas = Randeln über diese Stuck gegossen/miteinander gerühret/ und rein durch ein Sieb/ klein wie ein Mehl/ geräudert/ und braucht die Gaben/wie ihr in der Bestallung send berichtet worden/ nach dem Gewichte.

Rönnt auch den Aschen allein/ohne den Ralch/ mit den vermeldten Specerenen oder Stucken anfrio schen / wird der Aschen in der Bestallung desto wils

liger.

Halb Aschen und halb Ralch müsse ihr die Remedien oder Stuck gar brauchen/ wie zu dem lautern Ralch ist vermeldet worden. Fleiß ist allem Werck Ma

gut / auch ein glaubig und Christlich Gebet / da gibu der liebe Wort seinen Segen / guten Beruff / erson dert und erweitert die Christliche Rahrung.

Num. I.

Eine kalte angesetzte schwarze Fatz bes in allen Stucken zu gez brauchen.

Erstlichen/zu dieser Farbe muß man haben ein sehr grosses Wein = Faß/wenn es auch gleich sechs oder sie ben Enmer halt/ je grosser/ je bequemer/ je langer man an der Farbe hat/ und ist eine Muhe/ nun braucher man auf das Faß

anderehalb Eymer Erliner Rindens

10. Pfund Erlen Ruffeleins

6. Pfund Schmack/ 8. Pfund Raufch/

12. Pfund frische Eicken, Sähner

2. Pfund Gallust

10. Pfund Virriolf

2. Pfund Weinstein/

16. Pfund Schlieffs

6. Pfund Gifen oder Feilfpahnt

2. Pfund Salk/

diese Remedien alle in das Jaß gethan / und siedende heiß Wasser daran gegossen / daß das Jaß voll wird/ je fauter das Wasser/ je besser/ man hat wol gar lauter Regen = Wasser genommen / ist nicht unbequem dare w. NB. Das Jaß muß unten einen Zapssen haben/ denn man muß die Jarben täglichen ein malen ablassen/

fen / und wieder daran gieffen / daß die Species gleich

in der Farbe prapariret werden.

Man kan sohne einigen andern Zusaks hundere Stücke aus dieser Farbe bringen saber man muß solche ab in Resselziehen und vier Säke brauchen gar mählich gesotten sund die überbliebenen Farben wies ber auf das Faß giessen/sowol von andern Farben die alte Schwärke darein giessen/daß das Faß voll bleibe. In diesen Farben kan man Seiden und Leinen sowolen auch Baumwollen sarinnen farben lange Zeit.

In einem halben Jahr kan man folche mit dem hale

ben Theil der bemeldten Species erfrischen.

Man kan die Farbe in eine Herings : Tonne in zes hen Theile abtheilen / und nach eines jeden Belegens heit brauchen.

Num. 2.

Wie man lind und geschlacht Was ser zu einem Wende machen

Wor allem ist zu mercken / wenn man weich Wasfer hat/ solches weich zu machen/ solle man brauchen

2. Pfund Schardt oder Gille Blumen!

ein halb Pfund Dosten/
10. Handvoll Rleven/

6. Loth linden Aschen/

4. Eoth gebrannten Alaun/

2. Loth Weinstein/

das alles in Reffel und in die Rippen thut!

4. Handvoll Rlegen/

m s

2. loth

2. Loth Anis/ 2. Loth Galpeter/

und wenn der Ressel in dem Sude stehet/ mußman den Schaum herunter thun/ Schart oder Blumens und das heraus / und lasset das Wasser wohl sieden/ so wird es sein mild / und wenn man das lauterstein den Ressel geschöpstet hat / lässet man es eine halbe Stunde in der Rippen ruhen/ehe man den Wend hin ein thut schieben/so wird es sein mild / und brichten Wend gar wohl/ und tommet euch in diesen Remo dien sein richtig auf die Laugen.

Wenn ein Wend schwehr / und nicht auf die Laugen will kommen/wie sol chen zu heissen.

Erstlichen ist darben zu mercken/daß man ihn zu heiß geschöpstet hat / so muß man ihme also thun: Man ziehet die Dicke ben dren Fingern voneinander und lässe in die grobe His ein wenig laussen/ will er denn nicht auf die Laugen kommen / und einem die Süsse in die Nasen riechen / auch an Händen mahlet, und nicht anlecken will / muß man etliche Reme dien oder Sücke gebrauchen/als

4. Loth Weischen Borar/
ein halb Pfund Gersten = Mehl/

3. Eoth Solitor/

2. Loth gebrannten Beinftein/

1. Loth Galmide/

Alles jerstossen/ und dann Wende gegeben / und mie. ein wenig Wende auch vermischet/Kugeln gemachet/ ein wenig darauf geworffen / und eine Stund ruhen lassen / aber man muß ihm unterdessen ein weissen Los chen einse ken.

Fernerer Unterricht.

Erstlichen/ worbenzu mercken/ daß diese Remes dien geholffen und übersich gezogen/ dann man es ses hen und mercken kan. Man seket dem Wend oben auf die Laugen ein Locken / lässet ihn eine halbe viertel Stunde darinnen/ und hebt wieder/ ist er angefallen/ daß man ihn vor einem Schimmel oder darüber erstennet/ so sähret man sort/ mit dem Aschen zu gebent wie man in der Bestallung berichtet/ und lässet ihm darüber nichts besümmern/ ob er sich gleich ein wenig erzeiget/ diese Wende lassen sich willig bestellen/ und färben viel wichtiger / dann wann sie so geschwind in die Laugen eilen.

Daßman die Wende mit den Gaben über die z. verstärcken kan/darinnen die

Wende unruhig werden/ zu belffen.

Vor allen ist darauf zu mercken! daß viels und offtmahlen geschehen kan / daß man die Wende mie den Gaben zubald aufeinander eilet / daraus grosser Schaden erfolget.

Der erste Schad ist der / daß ein Wend sich schei

den fan.

Der andere Schad ist der/ da verliehret die Wend die Gruß/und färbet nimmermehr so glank/als sie blos

ben sollen/das ist eine grosse Verhinderung/ abergu Acheung darauf zu geben.

Nothwendige Erinnerung/worau man gute Achtung und Aufsehen hat ben solle/ist dieses:

Wann man den Wend mie dem Grabe foblage thue / und einem die groffen gelben Blasen zuden Rande schieffen/so hat man in der Gabe/die man ihm zuvor gegeben hat/ zu hart abgedrucket / so mußman mit der andern Gabe eine halbe Stunde verziehen und wann man ihme dieselbige Gabe geben will/ muß man zuvor auf die Laugen sehen / ob er die Briff behålt und doch bleich ift / behålt er die Gruffet so fan man mit der Aschen fortsahren / und darffsichnicht Beforgen/ dann er wird fich felber auf eine Gabeindie andere weisen/wie man in der Bestallung zu jeder Bat be berichtet worden / und wird die Grüß je langer je stärcker/ und der Wend behält dieselbigen/ dieweilen man daran blobe / so darff man sich nichts beforgen/ daß einem ein einiger Mangel in der Bestallung von fallen tan.

Wann man den Wend zu bald ans greiffet mit dem Uberbrennen/wie er in Aschen stehet.

Erstlich solle man darauf sehen / wann man den Wend seinem gebührenden Aschen übergeben/nachje des Gueduncken/er habe sein genng/ und in denselben zu süllen / oder überbrennen wollte/ das offemahls eit lends geschicht/daß man einem Wend/ ehe er gar reiff darzu wird/ mit dem Zusüllen/sonderlich mit der Hike

verstärcken kan/ zumahlen/ wann er in ziemlicher Us

Der erste Schad ist der / daß ein Wend in Klet fället/kum andern/verliehret der Weid seine Gruß.

Zum dritten / wird ein Wend unruhig und schwarkstan sich auch auf der Laugen nicht scheiden.

Darben hat man zu beobachten/ erstlich/wie man

vor solde Schäden alle senn fan.

Bum andern / wie man den Wend ertennen folle

su den Rullen oder Uberbrennen.

Man seiger ihme zuvor einen weissen Locken ein/ lässet ihn eine halbe viertel Stunde darinnen / und wann man ihn wiederum heraus thut heben / daß er grüner und die Brüß behålt/ als einer ein Vatter Unser sprechen möchte / auch wann man den Wend mit dem Stab thut schlagen/ und die Slumen die Grüß und kleine Sprenglein hat/ und der Rauch gar nieder aus der Rippen schläget/so ist die rechte Zeit zum Ubere brennen oder Zusüllen.

Zum dritten/ wie man sehen solle/ ob der Wend seinen rechten gebührlichen Uschen hat oder nicht/thut man ihme also: Man hebt den Wend das Mus mit der Krucken über sich in die Hånde/riechet nun einem der Uschen lutter/ wie eine versalzene Milch/ stehet er tief in Uschen/ ist es aber süßlicht/ und der Grüß hell/ dieselbige auch nicht lang in Händen bleibet / so giebe

man dennoch dem Zufüllen eine gute Gabe Ascheinen Geles genheite.

Wann sich ein Wend nicht scheider will wie solchem wiederum zu belffen.

Erstlich ist zu bedencken/ daß ein Wend/ der nicht scheiden will/darum solches thue/daß man ihn inliber brennen oder Zufüllen zu heiß kommen ist / und du Wend allerdings nicht reiff darzu gewesen/ woraus dann erfolget/ wie-mit der übereilten Babe die Wend verstärcket werden könne / denseibigen Schaden tan man meiden/und erliche Specien brauchen/als

weissen Virriols Loth.

Salmiac 2. Loth. Grünspan 8. Loth.

Rothe 8. Loth.

Staub=Lohe.

Alles zerstossen/ und den Wend im Grunde verstäre cket/und nicht darauf verstrichen/ dann es werden sich diese Remedien ist der Laugen untereinander temperiren und vermischen/ und den Wend wiederumauf seine rechte Laugen weisen.

Unmerckungen:

Erstlich/wie man erkennen solle einen Wend/ der sich nicht scheiden will/ darben ist zu mercken/ wann man übergebrennet und zugefüllet hat/ und ihn allen dings verstrichen/ und die Blumen schwarzbraun/ auch der Locken vor dem Uberbrennen düsterblob gu wesen ist/und die Grüß nicht behält/da sennd diese Zeit chen gewiß/ und wann man den Wend aus der lauf gene Blasen thut/ die Grüß und Schwärze nicht zu same

sammen laussen und schwark auf der Laugen bleibet/
so brauchet man diese Remedien / so wird er sich wies der darinnen scheiden / auch seine rechte Grüsse bekoms men / und darff man sich nicht bekümmern / dann er wird sich von diesen Specien wieder schattiren und färben derselbigen West / doch ein wenig muß man ihnen nachwarten / aber in der Bestallung acht haben / daß man nicht in solche Schäden säller und sommet.

Wann ein Wend veraschnet ist / wie solchemzu helffen.

Erflich wann ein Wend tief in Aschen stehet und durch den Aschen verstöcket ist / dieselben bloben und farben nichtmermehr so glänzig / als sie zuvor geblobee hätten aber wie man diesem helssen solle/das er schleus nig färbet/so brauche man

3. Loth Borar.

12. Loth Rothe.

1. Pfund Salk.

6. Loth weissen Weinstein.

12. Loth Staubskohe.

1. Loth Aloepaticum.

und 1. Maas scharffen Essia.

Alles zerstossen/ und ein wenig Wind, Mus aus der Rippen genommen/ und diese Specien darinnen vers mischet/ und Rugeln daraus gemachet/ den Wend ges geben/ und hoch auf die Laugen gestrichen / auch nicht gestossen/darauf lässet man ihn 2. Stunden ruben/so

wird er fich von Grund wieder in die Laugen schwingen/ und seine rechte Blo

ben geben.

Unmerckungen.

Erstlich/Wieman einen Wend/der tief in Asch ffebet/ erkennen folle / auch wie man es feben tonne wann man ihn überbrennet hat/ und die Laugen the leer und rafch durch die Sande fallet und doch schliefe rich durchgehet / auch nichts gutes an den Hände mahlet/ und so/ wann ihr ihme das Mus aufhebn und dasselbige schwarkist / der Aschen seinen Beng Rarck hat/ aber nicht darauf zu bauen ist/ ein Ascht oder Ralch leidet langer im Grund / dann der anden, und die Laugen die Schärffe wohl verzehren tan/ th man anfänger zu blöben/ das ift auch darben zuerfen nen/ ehe man zu den frischen Wercke einsener. Eine Stunde oder halbe zuvor / daß man zween weisse ton cten/ einen unten den andern oben / und laffer folden eine halbe Stunde darinnen/ und so man den wieder heraus hebet / der untere hoch und duster / auch die Gruffe nicht behålt/ und der obere kaum halb schimm lich ist/so harman es gewiß/daß er tief in Aschen ruhei/ braucher diese Remedien oder Mittel/so wird ihmeda durch wieder geholffen / und brauchet nur Verstand wieder mit weissen kocken / wann der untere ein wenig höher ift / dann der obere/fanget im Sottes Nahmen an zu bloben.

Wannein Wend zubald aufgegan gen wäre, wie solchem wieder zu belsten.

Erstlicht wann euch eine Wende zubald aufgient geldas wäre die Schuld/daß ihr ihme zu heiß mitlber brit

brennen kommen send/und der Wend nicht wohl übris ge Uschen hat/ so gebrauchet

gebrandten Alaun 6. Loth.

Mastir/

Salmiac jedes 1. Loth.

Salgemma 2. Loth. Pott: Asch. 12. Loth.

gebrandten Weinstein 4. Loth.

Alles zerstossen / und mit ein wenig warmen Essig vere mischet/ und zu oberst auf die Laugen gesetet/ mit eie nem Rüthlein ein wenig munter in die Laugen gesschlagen/ wird er sich durch diese Remedien oder Mitetel in den Grunde setzen.

Darben zu mercken

Erstlichen/ wie ihr einen Wend/ der aufsteiget/ erkennen sollet/an demc sollet ihr solche Verhinderung sehen/wann sich die Vlumen nach dem Zufüllen mehren/und hoch-braun werden/so steiget der Wend/ sonsten solle er sich sesen mit den Vlumen/ und er doch eine rechte natürliche Schärsse hat.

Das Aufsteigen kommet von einer alten Aschen oder Ralch her / wann ein Aschen oder Ralch alt ist worden / so müsset ihr solche mit frischem Ralch ers neuen/ und ein frischen/ wie ihr in der Bestallung zu Ende der Präparirung oder Zurichten der Aschen und Ralches/berichtet send worden/auch wann ich merckt/daß/ wie ein Wend in der Bestallung vorhin wohlt warm / so verstärcte ich in Uberbrennen ihn nicht mit der Hisel-sondern kühle mehr zu/ und leine die Krusche oder Röhrs Scheid an die Rinnen/daß das Wasser nicht so laut und hart in die Rippen plazet/

194 Sonderbahre Runststücke

darnach habt ihr euch in der Wärmung su rich; ten.

Wann ein Wend vergifftet war wor: den/ wie solchem wieder zu belssen.

Erstlich/was ihr brauchen sollet/ wann euch eine Wende vergifftet ware worden/daß er einen selkamen Geruch an ihme hat/ brauche

Borax 2. Loth.
Berggrün 2. Loth.
Salmiac 1. Loth.
Langen Pfeffer 1. Loth.
Campher 1. halb Loth.
Röthe 6. Loth.
Salk 1. Pfund.
guten Wein: Effig 1. Maas.
und so viel Wasser.

in einem reinen Hafen aufsieden lassen/und gebeidie, se Remedien dem Wende / oben auf die Laugen/lassee ihn eine Stunde darauf riechen / so wird er sich zu stinnen narürlichen Geruch wieder begeben / auch den Gifft verzehren.

Fernerer Unterricht hiervon.

Erstlich/ wie ihr einen Wend erkennen sollet/ wann er euch veraisstet worden wäre. Man kan mit einem Tuch oder Garn/ oder sonsten mit einer andern Ungelegenheit vergissten / daß er im Blöben zuvor gleich und nicht steckicht ist eingefallen / auch gleichsam weiß will ausgehen/ und der Wend so starck ist / und hernach blind und düster blau ansället / müsset ihr diese

Diese Specien brauchen / es kan auch ein Wend in der Bestallung vergifftet werden/aus Neid und Haß von losen Leuten / wie mir widersahren ist im Lande zu Meissen/ so beschauet ihn vor oder nach dem Zusüllen/ wann ihr ihn mit dem Staube thut schlagen/ und euch grosse gelbe Blasen herschiessen / da habt ihr diese Zeichen gewiß. Können auch etliche gar vergifftet werden / daß sie ihre Blumen verliehren / wann ihr solche Verhinderung mercket/ so brauchet auch 2. Loth Mastip/ so wird ihme durch diese Remedien oder Mitstel wieder geholssen werden / dann es ist offt probire worden.

Wann ein Wend in die Klett fället/ wie ihr dem wiederum helf: fen soller.

Erstlich/ wann euch ein Wend in die Klett fals let / wann ihr zum frischen Wercke einsetzet / so sallet euch weder Tuch / Wollen noch Barn ein / es gehet alles weiß aus/und blind/brauchet

Salmiac 2. Loth.
Salpeter 4. Loth.
Tutia 1. Loth.
weissen Vitriol 8. Loth.
Salk 1. Pfund.
Grünspan 2. Loth.
gebrandten Alaun 2. Loth.
Nothe 8. Loth.

Alles zerstossen/ und in ein wenig Wend/Mus aus der Kippen gethan / untereinander vermischet / den Wend gegeben / wohldarauf verstrichen / und mie M 2 einer

einer Decke wohl warm gehalten. Darffe euch nichts bekümmern / er wird die Klett wohl fahren lassen/ und ist durch die Remedia etliche mahlen probiret.

Kurter Unterricht hierauf.

Erstlicht wie ihr den Wend erkennen sollet, det euch in die Klett fallett ehe ihr ihn zum frischen Werd einseket/ dann der Klett find zwenerlen/ einer behält die Blumen/ der andere nichts/ der die Blumen bu hålt/ beschaue ihn / ober auf der Laugen frech/ glatt und gleichsam feifte ist / ihr konnet es auch an den Handen greiffen / daß euch die Lauge glatt durch die Bande fallet / als wann sie schmurbig ware / so brauchet die bereite Specien/der Wend wird die Blet te schön fallen lassen / und thut ben Leibe nichts ein/ weder Zuch noch Garn / dann ihr stärcker dem Wen, de die Glette darmit / und ihr konnet solche Berbing derung auch an den kocken sehen / dann er bleibet sahl schecket und düsker/ und bleibet der Wend glatt! daß er wohl gar weiß ausgehet / aber durch die Specien verlässer er die Glett / und wird ihme wiederumzur Blobe geholffen.

Wann ein Wend euch gar will sißen bleiben und wie ihr dieselbige zur Blos be bringen und befordern follet.

Erflich / wann euch eine Wende will sien blik bent oder euch einer fürkommer, der in eilichen 2Bot chen nicht hat bloben und färben wollen / und er doch

feti

seinen Aschen hat/auch durch den Aschen ist verstärcket worden/brauchet

Ungarischen Vitriol 2. Loth. Grunspan 2. Loth.

Salmiac 3. Loth.

Galikenstein 3. Loth.

Mastir 1, Eoth.

Campher 1. Loth.

Queckfilber 1. Pfund.

Rothe 1. halb Pfund.

Borar 1. Loth.

Berften, Meel 1. Pfund.

Das Queckfilber tödtet man mit dem Meel. Solch Remedium untereinander temperiret / und mit ein nem warmen Wasser angemischet/ dem Wend gegesben / wohl auf die kaugen gestrichen / warm zugedes clet / dren oder vier Stunden darauf stehen lassen / nach Ablauffung der Zeit beschauet ihn auf der kaugen / ob er sich mit der Bräune erzeiget / das ist eine Hossung und gut Zeichen / daß er sich im Blöben und zum Färben befördern wird / aber solsche Wende wollen gute Vetrachtung / und ein gut Aussehen haben.

Kurper Unterricht darauf.

Erstlich / wie ihr einen solchen Wend erkennen sollet / der lang gestanden hat / hebt ihme erstlichen das Mus schäuner ab dasselbige / das schwark ist / und die Laugen gelbe / wann ich solche Zeichen vermerschet / habe ich die Laugen gar weggeschlagen / und auf das Neue bestellet nach seiner Nothdurst / oder No

Langen einen halben Theil abgeschlagen / darnamt diese Species gebrauchet / kommer euch aber eine aufgestossen/daß das Mus gelb und die Lange schwant ist so könnet ihr aus der Rippen einen Ressel vollt Laugen aufwärmen/und in die Rippen wieder schlagen / darnach ihme die Specien gegeben / warmsungedecket / damit sich der Wend schattiret / sollet ihr noch brauchen:

3. Loth gestossenen Grünspan. Bitriol 1. halb Pfund. gebrandten Weinstein 8. Loth.

nach dem Wend geben/daranf 4. Stund stehen undru hen lassen/ spühret ihr die Zeichen/ daß er sich mit der Bräune ereignet/ wird ein Verständiger ihme wohl zu thun wissen.

Seegen daß wir in folchen Weigden feinen vätterlichen Seegen daß wir in folchen Weigden keine Verhinder

rung und Unftoffe nicht sehen mogen.

Aber Fleiß will zu aller Arbeit nicht gespahret seint und darneben auch ein Christlich Gebet darzu gehöret.

Num. 3.

Leinwand und leinen Tuch schönblau zu färben.

Man nimmt einen Viering blau Holk/und nut die Helfte für einen Kreuker gestossenen Grünspan zu sechs oder acht Elen ungebleichten Tuches/welches in ein laulicht Wasser/ ehe man es in die Farbedunk cket/gethan und ausgewunden werden muß/lasse das blaue Polk in neun oder zehen Maas Wasser ein ne gute halbe Stunde steden / darnach senhe die Spähne in ein Geschirt rein ab! theile die lautere Jarzbein dren Theile ab! und rühre dann ein Drittheil des halben Grünspans wohl darunter! duncke das eingenehte Tuch henß darein / und nehe es wohl dars innen! winde es daraus! und giesse dieselbige Brüshe weg! nimm alsbald den andern Drittheil! der noch warmen Farbe! und rühre darunter den Drittel der Helste des Grünspans! ziehe es auf und nieder/winz de es wieder aus! und schütte die Farbe wieder weg.

Im Fall nun das Euch noch nicht blau genug wäre / so nimm den Uberrest der Farbe und Bründ spans / mache es darmit wie zuvor / zwehmahd

len.

Das gefärbte Tuch solle man nur 'in die Lufft aufhencken / dann es von der Sonnen und wars men Stuben sonsten anlaussen und steckicht werden würde.

Num. 4.

Die schöne Schwartz-Färberen kalt auf allerhand Seiden/Zeug/ Atlaß/ Tafet/ Sammer/Damask/ auch Baum/Wollen/ Leis nen und Wöllen auf Brandts Schwark.

Alle Waaren kalt zu färben / muß man ein Faß mächen lassen/wo acht Eymer hineingehen/ man mag es wohl größer haben/aber hier ist es nur auf sechs Eye mer eingerichtet.

Erstlich/ muß das Faß unten einen starcken Bo-

den haben auch starcke Tanben und mit eisernen Riff ken wohl verwahrer seyn / auch muß ein Hahn und Schlauch heraus gehen/das Faß muß also stehen/daß noch ein anderes kan darunter gesetzet werden/ um darinnen zu färben.

In dieses Jag nun muß man folgende Species

thun/als

Braun Holk 1. Pfund. Feil-Spahne 3. Pfund. oder alt Eisen 3. oder 4. Pfund. Arfenicum 8. Loth. Spieß-Glas 6. Loth. Blenweiß 1. halb Pfund. Salpeter 12, Loth. Galmiac 8. Loth. Brünfpan 6. Loth. gebrandten Weinstein t.Pfund. gebranden Alaun 1. Pfund. Schlief z. Rannen. Potte Uschen 16. Eoth.

Dieses alles klein zerstossen / und unter die Erlene Schalen gethan/hernach

Gallus 2. Pfund.

Rupffer. Waffer 6. Pfund.

Koche oder siede es wohl / und thue die Flotta in das Pakitaffe es 9. Tage auf dem Fasse stehen i du mustes aber alle Zage lassen ablauffen / und oben wieder dar auf giessen / so wird die Farbe Blumen bekommen/ alsdann fanft du farben.

Wann die Farberen geschicht / so muß der Zeuch zuvor trocken senn 1 darnach lasse die Farbe in das unterste Faß lauffen / und thue den zu farbenden Zeuch in das gemeldee Faß / daßles eine Stunde

daring

darinnen liegen bleibet/ und bisweilen gewendet wers de / darnach muß man ihn wohl ausringen / und ihn jedesmalen wohl trocknen / ehe man ihn wieder fårsbet. Es muß wol dren = oder viermalen hinein gesthan werden / ehe es ferrig ist / so thut man auch allesteit die Farben oben in das Faß nach geschehenem Kärben.

Es lasset sich alles heraus farben, aber den Glank und die Staffirung muß man in dem Pressenzwingen/das ist/mit ein wenig von der kalten Farbe/ist eie

ne feine Luft aber fauber an Farben.

Folget die Bereitung der Zeuchen.

Um Taffet/ Damast/ Atlaß/ Seiden/ 2c. zu glans siren und zu wässern/ muß genommen werden auf 2. Pfund schwehre Seiden

weiß Candi 2. Loth/

Elefaß i. Loth/

Accolesum ein halb Loth!

Gummiein halb Loth/

Tragant 1. Eoth/

dieses untereinander in Brandwein zergehen lassen/ den Taffet oder Atlaß mit dieser Materi sein naß bes strichen.

Was nun solle gewässert werden / das wird dope pelt zusammen gesetzet / was aber soll Glank haben/ das wird in Papier oder Pergament geschlagen / und

in die warme Presse gesetet.

Undere nehmen auch Haussenblasen darzu / so wird es sehr starct / hingegen muß man den Uccolessum und Eragant zurücke lassen / sonsten wird es zu hart und schlottericht.

n s grand Num.

Num. 5.

Schöne schwarze Seiden-

Erstlichen muß man haben einen reinen Resselven 2. Zonnen Wasser / darein thut man schönen Bank anderthalbe Säcke voll/

Provinsien = Holf 6. Pfunds Schmack 6. Pfunds

und lässetes zwen Stunden sieden / darnach schlägt man es durch ein Tuch in eine Zonne / und wirffeden Dreck hinweg / und füllet darauf wieder rein Base ser in den Ressel/ und thut noch darzu

gestossenen Gallus i 5. Pfund/ Granaten = Schaalen 2. Pfund/ Sennetblätter und Calmuß/jedes 3. Pf. Enzian 2. Pfund/ Orego 2. Pfund/

dieses alies zusammen zwen Stunden lang kochenlaßten/ alsdann schläger man es durch ein Siebzuden andern Farben in die Zonnen/ lässet es vier Zage dar rinnen stehen/ und ruhen/ darnach thut manes in den Ressel/ daraus man färben will/ und machte ein Feuer darunter/ und sobalden solches heiß geworden/ so thut man darein Schliesszwen Eymer/ und lässet die Farbe wacker auftochen oder austommen/ alsdenn thut man darein

Spießglaß 1. Pfund/ Hönig 4. Pfund/ Borax ein Viercels : Pfund/ Silberglett 1. Pfund/

(Bolde

Goldglett ein halb Pfund/ Grünfpan 1. Pfund.

dieses alles zusammen gestossen / und in den Ressel gethan / und wenn die Farbe warmist / so thut man noch

30 Pfund Feilspähnevon Schlossern/

20. Pfund Gummi/

und 20. Pfund Rupffer : Roth dargu/

lässet dieses zusammen acht Tage lang stehen und rus

hen/ hernach fan man daraus farben.

Wenn man aber farben will / so muß man ein Quartier Brandwein darein thun/dann farben/ und das Gefärbte ausspählen.

Num. 6.

Ein bewährtes Mittel / wenn die Farbe nicht gut thun will / und sich aufs werffen wollte/wie solcher wieder wie felcher wieder

wenn es sich (wie es sum öfftern geschiehet) begebete/daß eine Farbe sich beginnete aufzuwersten / so
solle man steistig beobachten / in was Zeichen des Monats man Seichen ste gestellet hat / und in was
für einen Zeichen sie sich aufgeworffen hat / alsdenne
nimmt man einen Ressel von dren Eymern Wasser/
und thut darein

Borar 2. Ungen/a. promise in

Lerchen : Schwammen ein halb Pfund/

Silber : Schaum ein Viertels : Pfund/

Grunspan 4. Ungen/

Brandwein ein Quartier/

lasset das zusummen kowen/ und thut es nachzehende in die Farbe/ und lässet es 14. Zageruhen/ und wenn man farbet/ so machet man ein Bewret von

Sennetblättern 2.Pfund/ Enkian 2. Pfund/ Lerchen : Schwamm 1. Pfund/ Granat : Schaalen 2. Pfund/

und låsset es zusammen zwen Stunde sieden / und den Ressel darmit aufüllen.

Wenn dieses geschehen/wird die Farbe wohl dan ren/ und auf hundert Jahr hinaus gut bleiben/undje länger man aus solcher Parbe färben thut/ jeschöner auch die Schwärk = Farbe werden wird.

Man muß sich aber wohl fürsehen / daß ja feine Seiffe darein kommet / sonsten würde es verderben/

und derfelbigen nicht mehr zu helffen fenn.

Daferne man es aber je versehen/daß von dem Zoback oder Unschlit ziecht etwas in die Farbe salt len möchte/lässet man es kalt werden / und wo man das Fette / Zalch oder Unschlit / schwimmen siehet / so minmt man solchen fein säuberlich herab / so man aber nichts siehet / so muß man nur die Rühr z Schausel glühend machen / und oben der Farbe darmit herum fahren / und streichen / das wird denn alle Fette hinweg nehmen / daß keine mehr zu spühren seyn wird.

Alsdenn nimmet man ein Säcklein von Cannefaß/füllet selbiges mit Klenen/und hänget es/wenn der Kessel warm ist/hinein/und lässet es zwen oder dren Stunden darinnen hangen/darauf thut man solches Säcklein wieder heraus/und nimmt frisch graues Lösch = Papier/und bedecket oben = besagte Farbe dar

mit/

mit / welches Papier denn alle Fette gar an sich ziehen wird. Nach diesem kan man den Kessel absäubern/ und daraus färben. So man aber färbet/muß man die Farb alle Zag verstärcken/ als Morgens/wenn sie warm ist/ mit

> Gummi 6. Pfund/ Aupffer = Roth 6. Pfund/ Feilspähn 4. Pfund/ und ein Viertel von einem Eymer Schlief/

und denn dren Tage daraus gefärbet auf eine Parthen von sechs Psund Seiden/wenn die gefärbet ist / abge.

sotten und vergallet.

Es muß aber zu jedem Pfund Seiden zwölff Unsten Bummi kommen / der Gallus zuvor zwen Stunsden kochen/ und alsdenn die abgesottene Seiden zwen Tag und Nacht darein geleget / und also steiff ausgestungen werden.

Num. 7. Gut Scharlach färben.

So man schönen Scharlach fünstlicher Weise farben will / so seket man einen Ressel mit Regen = Wasser über das Feuer / und nimmt denn auf sechs Pfund Waare in ein zinnern Geschirr/

gut Scheidwasser 18. Loth/ klein egestossenen Weinstein 18. Loth/ Salmiac 12. Loth/

oder so man die Suppe / so nimmt man nur etwas Cocchenillen / und rühret es word darunter / thut denn das Wercke darein / und lässet es eine Stunsde darunten sieden / dann nimmt man es heraus / fühlet

fühlet und spühlet es / und gibet ihme die Coleun wie folget:

Auf ein Pfund Waare nimme man

Cocchenillen 2. Loth/ flein = geriebenen Weinstein 4. Loth/ flein = gestossenen Salmiac ein halb loth/

rühret es wohl um / thut das Wercke darein / und lässet es anderthalb Stunde mit Regen = Wassersie den / handthieret es alsdann wohl über den Haspel/thut es wieder heraus / fühlet und spühlet es aus / so hat man schönen Scharlach.

Num.g.

Die schöne Scharlach: oder Schar; latin: Färberen: Kunst auf Nieder; ländische Urc.

Daß die schöne Scharlach & Farbe in Teutschland noch vor gar wenig Jahren sehr rar in großem Preiß und Æstim gewesen / ist sederman bekandt / auch daß der Alten Purpur / und dessen wahre Tincur / der Nachwelt nunmehro gank unbekandt / kan niemand in Abrede senn / dieweisen aber anseho besagte schös ne Scharlach & Färberen sast gemein werden will/und sich ihrer dennoch sehr viel darinnen bemühen / große Unkosten daran wenden / sich keiner Mühe noch fleiß ses dauren lassen / solche rechtzu erlernen / hatman Gegenwärtiges / denen Liebhabern zum Besten / wels ches der rechte und warhaffrige Weeg / Scharlach zu färben / entdecken und mittheilen wollen.

Wer Scharlach färben will! muß sich vor allen bewerben! einen von purem und unversäschten Berge Zien

Zien gegossenen und bereiteten großen oder fleinen/ (nachdeme man viel oder wenig färben will) von ets wan funskig Psunden / oder gar einen oder anderts halb Centner schwehren Ressel zu haben/ und selbis gen jederzeit rein zu halten.

Alsdenn muß man sich nach einem guten / gereche ten Scheid = Wasser bewerben / mit welchem man reie nes / gans unverfälschres / und dunn = geschlagenes/ oder gegossenes Zien / wie folget / solviren und austő=

fen fan.

Man nimmt des besten Scheid = Wassers Z. E.

Megen = Wasser 1. Pfund/

vermischet es untereinander in einem simlich s grossen Glas Rolben. Denn thut man nach und nach des dunn sgegossenen reinen Ziens darein/sehet das Glas auf warmen Sand / und lässet es also aufsolviren. Denn thut man mehr Zien hernach / und lässet es auslösen / und swar so offe und viel / bis das das Scheid & Wasser schon Wachs zelb darvon wors den ist.

Siehet man aber / daß das Scheidwasser schwarts wird / so muß man mehr Scheidwasser nachgiessen/
ist es aber noch zu helle und zu weiß / so muß man mehr Zien zuseken / und durch besagte zwen Weege wissen / ob der Sache zuviel oder zu wenig gethan

worden.

In solcher Colution muß man zu Zeiten mit einem Steckelein hinein greiffen/und das Zien mit umrühren.

Wenn nun solches wohl gethan / und sich das Zien dermassen aufgelöset / daß das Scheidwasser schön schön hoch zelb darvon worden / so muß man solche wohl verwahren. Alsdenn muß man auch wischen wieviel Pfund Waare man zu färben habe! um nach solcher Proportion den zienern Resselmit Wasser siellen / in solches Wasser gresset man auf ides Pfund des wüllenen Gezeuchs oder Tuches zwender dritthalb Loth besagten Scheidwassers / oder Zien Solution / auch soviel des besten Weinsteins / auch Cocchenillen / thut die Materien hinein / und lässe swen Stunden lang sieden / damit der Brundge leget werde. Alsdenn nimme man es heraus / legu es zusammen / und spühlet es im stiessenden Wasser dren = oder viermalen ab / damit alle Schärsse darv von kommen möge.

Darauf leeret man inswischen den Kessel aus/ thut frisches Wasser darein / und wenn es will ansam gen zu sieden / thut man zu einem seden Psund des Euches oder Zeuches

Cocchenillen 2. Loth/ Gurkumi ein halb Loth/ Scheidwasser anderthalb Loth/

und lässet es zusammen eine halbe Stunde lang sier den.

NB.

Es muß das Tuch oder Zeuch auf der Walke wohl getrieben werden / wo man es ein wenig / aber nicht lange / liegen lässet / denn sonsten die Parbe geschwir chet und gefräncket wird / darauf wird es wieder zu walket / und so lange danut angehalten / biß die Farbe recht schön/ und hoch genug ist. Endlichen nimmt man es von der Walke ab / legt es zusammen / und spühlet es im sliessenden Wasser ab / und lässet es in der Lust wohl austrocknen.

Die Bereitung des Scheidwas= sers darzu.

Man nimme guten calcinirten Virriol 12. Pf. auten Salpeter 13. Pf.

vermischet es wohl untereinander/und süllet es in eine beschlagene Retorten/ und destilliret es auf fregem Feuer/mit Vorschlagung eines Pfund Wassers per gradus herüber.

Num. 9. Uus Cocchenillen hohe Farben zu seßen.

Werschöne hohe Farben verlanget/der fan sie nicht schöner haben/ als aus der Cocchenillen.

Der Absak/ auf 10. Pf. schwehr/ wird erfordert

Blenweiß 6. Loch/ weissen Arsenicum 8. Loch/ Alaun 24. Loch/ Indianisch Salk 4. Loch/

man lässet den Zeug / der zuvor rein ist / eine Stunde de sieden. Andere legen ihn in eine scharsse Laugen nach dem Absud / welches in einem küpffernen Restell geschicht.

Etliche brauchen Brandwein / oder Weinsteine Dely alsdenn färbe / aber nicht zu heiß. Nimm

Cocchenillen 4. Lothie Weinstein; Del 2. Lothi

reibe es untereinander/ und tödte es mit dem Dellernach mache eine Flotta von der Cocchenillen und Brandwein / folgends giesse Wasser in einen zum nernen oder blevernen Ressel/ oder auch eine Pfammen/ thue nur Rohlen darauf/ und giesse von der Flotta zwen/oder drenmalen in die Pfammen / rühre es wehl untereinander/ und soofft du giessest/ soosse färbest du auch einmal / und das brauche so langu bis du es ansiehest/ es habe genug.

Wenn du färbest / so kanst du erstlichen Scharflach färben / darnach mag man durch das Meistern

in Spanische Leibfarb bringen.

Num. 10.

Biber und Otter schön schwarz

Nimm ungelöschten Ralch/lösche ihn im Wasser ab/ mache ein Mus daraus/ trage es auf/einmalen oder dren/ biß es genug hat/ wenn es zum letten im Ralch liegt/ so muß man die Farbe zurichten/ und siehe zu/ daß der Biber oder Otter rein ausgewaschen

fene/ wenn da fårben willst.

So nimm ein rein Fäßlein / wenn du farben willst zehen Stucke / nimm rein Wasser ben 7. Maas sen / Erlen : Rinden / soviel du darein verwerssen magst , und lasse es dren Tage darinnen liegen / denn nimm einen neuen Topff / und thue die Rinden dar rein mit dem Wasser / und lasse es eine Stunde dar rinnen sieden / darnach thue die Rinden auf das subtileste wieder heraus / und nimm eine Maas Schieft und eine halbe Maas Rupsfer : Wasser

I. Pfund

1. Pfund gestossenen Gallus/ ein halb Pfund Gummi/

thue dieses alles in das Wasser / siede es zwo Stunden / darnach schütte die Farbe in ein Fäßlein / und lasse sie laulicht werden / und stosse die Viber darein / lasse sie zwen Tage darinnen liegen / darnach wasche sie in einem reinen stiessenden Wasser / nimm alss denn

Wein » Hefen ein halb Pfund/ geschmolzen alt Schmeer ein halb Pfund/ Alaun 4. Loth/

und mache es d. e. a. und trage mit einem Finger dick auf den Biber/ weilen er noch naßist/ und lasse hn zwen Zage liegen/ darnach hånge ihn auf/ und asse ihn trocken werden/ bestreiche ihn denn/ und zies de ihn um ein stumpst Sisen.

Num. 11.

Stein=und Baum=Marder zu färben.

Mimm Röthe aus der Apothecken / brenne es bohl / und nimm halb so viel Pferde = Aepssel / stosse s durcheinander / und setze es auf die Marder = Reho en / wie du weist / und wasche es wiederum rein hero us. *

Num. 12.

Eine Otter : Farbe.

Nimm ungelöschen Ralch Buchen z Aschen und Brunk/

D 2

vermische es untereinander / und trage es auf du Otter / und lasse ihn einen Tag und dtacht liegen darnach wasche ihn aus in frischen stiessenden Baltern. Diesen Kalch must du zu allen Farhen haben zu rothen / blauen und schwarzen / die lasse 4. Stunden liegen / biß sie genug haben; wenn du sie tinku gest und einschmierest / so wärme sie wohl ein.

Zu der Otter = Farbe.

Nimm Alaun/ Gallapffel/ Gallikenstein/ Rupffer = Wasser/ Weinstein/ Hammerschlag/ Gchlieff/ Grünspan/

stosse das alles wohl untereinander/ darnachnimm kaltes Basser/ nicht zu viel/ noch zu wenig/ ben einer Maas = Rannen/ und nimm Erlene Rinden/stosse die klein/ und lege sie in das faule Basser/ lasse sier Eage darinnen liegen/ darnach nimm es alles zusammen in einen glasirten Topsf/ und sie de es eine Stunde/ lasse es aber nicht überlaussen/ darnach lasse es erkalten/ und lege den Otter darein/ darnach wasche ihn aus stiessenden Wasse

sern / und lasse ihn trocken werben.

Num. 13.

Wolle auf allerhand Weise zu färben.

Basche die Bolle schon sauber aus / lasse sie wies derum trocken werden / nimm auf ein Pfund Wole le einen Vierling Alaun / stoffe ihn / und schüere ihn in ein stedendes Wasser / lasse es also sieden / bis der Mann gar zergangen ist/ lege hernach die Wolle in das siedende Wasser / lasse fie eine gange Stunde untereinander sieden / schwaibe hernach die ABolo le aus einem kalten Wasser aus / nimm alsdann auf zwen Pfund Wolle einen Vierling rother Prefilgen / lasse dieselbige in einem kalten Wasser ein Zag dren oder vier / so lange du willst / weichen / schütte die eingeweichte Farbe in den Kessel oder Ha= fen / der groß genug ist / mit kaltem Wasser / das mit die Wolle recht darinnen kan naß werden / lass se die Farbe eine halbe Stunde darinnen fieden / thue das Feuer darvon/ und faume die Spähne sauber aus der Farbe / tanche hernach die Wolle naß das rein / kehre sie fleissig um / daß sie zugleich naß wers des sie wird sonsten sieckicht und mahlichts lasse sie über Nacht / oder einen gangen Zage / darinnen lies gen/ decke es denn zu/ schwaibe es hernach aus der Farbe / und henckees auf / du must Acheung geben/ daß kein Stauboder Aschen in die Farbe komme / sie kehet sonsten ab/du must es auch nicht mehr sieden assen / wenn du die Wolle hast eingeleger / die Farb verändert sich sonsten.

Wolle Weichsel= braun zu far: ben.

Mimm 1. Loth Weichsel : braune Presil: Spillin und 2. Loth Rothe/

weiche es ein/ und mache es/ wie mit obigen.

Wolle gant Neihel-braunzu fan ben.

Mimmauf 2. Pfund Wolle 1. Loth Weihel: brand ne Presil.

Wolle Gold = farb zu färben.

Nimm Gold : farbe Spähne / und machees / wit mit obiger.

Wolle schwartz zu färben.

Nimm von schwarken Eichen die Scheifen/Maun und Schlieff / giesse Wasser darauf / und lasse es durcheinander sieden.

Haars farb zu färben.

Nimm der grünen Schaalen von den Nüssen/lass se sie I. Stunde im Wasser sieden/faume die Schaalen heraus/lege die Wolle in die siedende Farbe/lasse es eine Stunde sieden/ so wird es schon Haarsfarbe wenn die Wolle aus der Farbe genommen wird/muß man sie in ein Zimmer hencken/ da keine Luffthinein kommet.

Menn

Wenn die Bolle gewalden ist wie Unfar zoges melder worden imuß man sie auf ei em Stengel auss hencken i und die Faden sein ausemancerziehen i sie hencket sich sonsten aneinander i und kan die Farbe nicht aleich sich ausweilen.

Die Spähne / so zum Färben gebranchet werden / können öffter gedranchet werden / wenn man sie wiederum trochnet / aber die Färben kommen ets

was schwächer.

Ehe man die Wolle in die Farbe leget / mussen die Spähne sein sauber abgefaumet werden / sons sten leget sich die Wolle daran / und bekommen Plecken.

Num. 14.

Taffet oder Leinwand zuzurichten/daß sie Wasser halten.

Nimm lein = Del 2. Pfund/ Fürnis 2. Pfund/ Eerpentin 2. Loth/ und Honig einen Löffel voll/

diese Stücke zusammen in einem Hafen/ ben einem gelinden Feuer/ temperirt/ hernach den Taffet oder Leinwand ausgespannet/ darmit angestrichen/ und an der Lufft/ aber nicht ben dem Feuer/ trocken werden lassen/ was man sür eine Farbe geben will/ die muß man (doch daß sie zuvor wie eine rechte Mahler Farbe abgerieben sene) unter obgedachte Materien mischen/ biß sie die rechte Farbe bekommen/ der

Anstrich muß mie warmen Zeuch

Num.

Num. 15.

Seidene Bilder zu machen.

Man lässet ein Bild nur mie groben Farben anstreichen/ doch daß die Schattirung deutlich erschie ne/ hacke weisse Seiden auf das zarreste/ bestreiche das Bild mit frischem keim/ und streue die Seiden durch ein Sieh darauf/ wenn der keim wohl trockn ist/so überfahre das Bild mit einem zarten Pensel,

Num. 16.

Leder zu den Handschuhen von allerlen Farben zu färben.

1. Leder schön Gold zelb und Poms meranzen sarb zu färben.

Man nimme der schönsten Mennig! Benedisches Blenweiß! und Zinober!

reibet es mit gemeinem/oder wenn man es wohltie chend haben will! mit einem wohlriechenden Baffer/auf das subtileste ab/incorporire es hernach mit einem schönen lautern/ und mit Rosen = Wasser gw machten! Tragant = Schleim an/bestreichet es denn/ wie bewust/ auf das Leder/ wie man nun mit die

ser Farbe verfahren / also kan man auch mit allen andern Farben verfah.

ren.

. 2. Lederschön Gold-gelb.

Man nimme Schüttigelb/Mennig und Zinnos ber/ etliche machen es auch aus gelber und rother Oggra,oder Bergeröthe/oder Orlean.

3. Schön Citronen-Farb.

Citronen/Farb wird aus Schüttzgelb und Blens weiß gemachet/aber man muß wenig nehmen/ sonsten wird die Karbe recht gelb.

Sonsten kan man auch Citronensgelb aus ges stossener Curcuma machen/ welche zuvor z. Tage in Wasser eingeweichet / hernach durch ein Tüchlein gessenhet worden/ und alsdann selbiges mit Tragants Schleim vermischen.

4. Schöngelb-farb Leder.

Die wird entweder aus Blensgelb oder Schüttgelb/aus welcher man will/gemachet.

5. Schön Violen-braun.

Wenig Indig. Florentiner, Lack allein macht auch ein ne schöne liebliche Karbe.

Noch eine andere schöne Farbe wird aus Ross lein = Roth/ (von Presill) Indig und Krenden ges macht.

6. Oliven=Farb.

Aus gelb Oggra / oder Berg-Del und Spans

O 5 7. Schön

7. Schon Meeregrun.

Aus Grünspan / Kreyden und ein flein wenig

8. Schön Himmel-blau.

Aus ein klein wenig Indig und Blenweiß, Wann man des Indigs zu viel nimmt / so wird et dunckelblau.

9. Schön Fleisch-Farb.

Wird aus Krenden/ Berg-Roth/ oder Orlean gemachet.

10. Schön Purpur-Farb.

Purpur:Farb/aus Florentinischen kack und ein wenig Schwärke.

11. Mäus:Farb.

Aus gebrandtem Pantossels Jols. Man muß aber die Kohlen / wann sich etwann eine irgend um ter dem gebrandten Holse sinden / zuvor wegnehi men.

12. Graue Farbe.

Wird gemachet aus Lampen . Rus / Kreyden oder Blenweiß.

13. Liecht-oder dunckelsgrün.

Werden gemachet aus obgemeldten zweisen/und daß man zu Liecht-grauen mehr Krenden oder Blew weiß/ zur dunckeln aber mehr Schwärke nehmen muß.

14.Schon

14. Schön Silber-Farb.

Wenle Wurk gemachet.

15. Schönweisse Farbe.

Weiß Krafft Meel in Wasser eingeweichet/ macht eine schöne weisse Farbe. Man darff aber keis nen Tragant, Schleim darzu nehmen.

16. Schöne gelbe Farbe.

Die wird entweder aus Blensgelb oder Schütte gelb allein gemachet.

17. Rastanien Farb.

Wird aus schwark und Berg-Roth gemachet.

18. Braun.

Wird gemachet am schönsten aus Umbra und Lampen-Rus/ je mehr man Umbra nimmt! je liechter es wird.

19. Grünsbraun.

Wird aus Schwart und Spanigrun gemachet. Man kan auch diese Farbe aus Dinten und Verge grun zuwegen bringen.

20. Schön Silber-Karb.

Wird aus Schiffer und Lampen - Rus gemas chet.

21. Schönliecht Silber-Farb.

Weiß gemachet.

NB.

NB.

Hierben ist zu erinnern / daß/ ob gleich hierinnen ben diesen Farben kein Sewicht angezeiget worden/man solches nur nach dem Gesicht oder Augen/Mans einrichten muß.

Num. 17.

Das Leder für die Buchbinder von allerhand Farben zu färben.

Mar nimmt hierzu keder oder Pergament/ das schön glatt/ oder weiß gearbeitet ist! spannet es meine Rahme! und nimmt hernach von folgenden unter schiedlichen Farben/welche einem gefallen/duncktmit einem starcken Pensel darein/und überfähret solchemte einem Finger! so sprüßen kleine Düpffelein überdas gange keder! dann nimmt man wiederum eine ander Farbe! verfähret auch also mit der dritten! vinnen und sünffren Farbe untereinander! lässet es trochun und überstreichet es hernach mit einem guten Glang Fürnis! so hat man ein schön bundes keder. Bill man es aber von größern Dupffen untereinander mochen/so kommet es noch schöner.

Zur rothen Farbe.

Man nimme gesenst Presilien-Holks und Aben stein-Dels eines so viel als des andern slässetes in gu lunder Abarme miteinander eintrocknens giesset heb nach den besten Spiritus Vini daraufs so extrahitu es in gelinder Aburme eine schöne rothe Farbe aus.

Zur grünen Farbe. Mit Grünspan und destillirien Essig.

Zur

Zur gelben.

Mit Curcuma oder Saffran.

Scharlach.

Mit Safflor und Sada.

Blau.

Mit Indig und Spiritu Vini.

Schwark.

Mit Gilberglett/26.

Will man Gold und Silber darunter dupffens fo kommet es noch schöner und bunder heraus.

Num. 18.

Leinwand von allerhand Farben

zu wichsen.

Wann man die Leinwand von allerlen Karben wichsen will / so nimme man que Lein/Del 1. Pfund/ ausgepresten Zwiebel Saffe 1. Pfund / vermischtes untereinander/und laffet es wohl fieden und vermische hernach die Farbe/ welche man haben will/ darunter/ dann rühret man es wohl untereinander/und Areichet es also lan 2. oder drenmahl / auch wohl öffrers auf das Euch/ so man gewichset haben will. Dieses ist aber darben zu mercken/ daß die Karbe oder der Ans strich schier trocken seve/jedoch nicht gang/damit es eins ander recht annehmen fan. So man von verschies denen Farben gebrauchen will / muß man folgendes in ache nehmen/ als erftlich: Soman will blau mas chen/so numme man reine Schmalten/nachdeme man viel oder wenig gebrauchets darunter ein wenig Blenweiß wohl abgerieben.

3im=

Zimmet-Farbe.

Darzu nimme man Umbra und Oggersgelb/oder gelbe Rreyden/alles auf das zarteste abgerieben.

Schwarte Farbe.

Man nimmt eine Schwärke und ein klein wu nig Bleyweiß zum Trocknen/wohl abgerieben.

Weisse Farbe.

Man nimme Blenweiß/ reibet es wohl ab/ und ein klein wenig weiste Kreyden darunter.

Braune Farbe.

Man nimme Umbra allein.

Rothe Farbe.

Zur Scharlach-Farbe nimmt man halb guten und halb schlechten Lack / darunter ein klein wenig Bleyweiß ist/und rothe Mennig.

Carmesin-Farbe.

Man nimme rother Mennig und Blenweiß/ biß mandie Farbe hat.

Grune Farbe.

Man nimmt grüner Erden / und ein kleinwe nig Blenweiß / diese und alle obige Farben mussen gank zart abgerieben senn.

Gelbe Farbe.

Man nimme Ogger = gelb allein wohl abgeriuben.

Gold:

Goldoder Pomerangen-Jarb.

Man nimmt gelber Krenden / Blenweiß und Schwefeligelb/ eines soviel als des andern / soviel vonnöthen.

Blen oder Aschen-Farb.

Man nimmt Bler, weiß/weiß: Krenden/ und ein klein wenig Ruhn-Rus.

Silber = Farb.

Mannimmt nur Bleyweiß/ und an statt des lein-Dels/ Mohn-Saamen-Del unter den Zwiebel-Safft.

Num. 19.

Roth Leder zu färben.

Man nimme Fernambock / siedet denselbigen in einem neuen Häselein/ mit ein klein wenig Alaun/wohl zugedeckt/ zu einer dicken Brühe/ darmit bestreichet man weisses Ralbs Leder / wie zuvor gesneldtet.

NB.

So man will/so kan man auch gelb Leder mit gels ben Presilgen farben/ solcher Gestalt/ wie zuvor genelder absieden und gebrauchen.

Desgleichen lassen sich auch die Creus Beer zu der Zeit/ da sie grun farben/gebrauchen/sie geben dem leder eine sehr grune Farbe.

Num. 20.

Felle blauzu färben.

Erstlich schmierer man die Felle/wascher sie wohl/

drucket oder presset sie wohl aus/darnach nimmung Attich oder Holderbeer/ kochet sie im Alaun-Basse mit diesem Basser streichet man die Felle an / m wann sie trocken worden / streichet man sie wiederm an/und lässet sie aber trocknen/wäschet sie mit Basse ab/streichet das Basser mit dem lesten Theil des Missers wiederum ab / und streichet sie wiederum mitche Farbe/wie zuvor/so sind sich sich oblau.

Num. 21.

M.R. Kunststücke/ Gold und Sold ber künstlicher Weise auf das Leder zu bringen.

Man nimmt der feinesten klein / zerschnittentt Hausselassen / so viel man nöthig/ und lässetes in ein nem saubern glasurten Topffüber Nacht weichen/und nach solchem auf einem kleinen Kohlseuerlein ein wer nig sieden/ doch/ daß es weder zu dicke noch zudünnte werde. Wann solches nun recht geschehen/so nimmt man dieses Leims ein wenig in eine Muschel/ wann man nun das Gold oder Silber auf das Leder legen will / so solle man vorhin die Buchstäben darauf mit Blenweiß entwerffen/ und mit gedachtem Leimüber streicher/ das Gold oder Silber aber vorhin gehörigt Massen schneiden/ und also naß austegen/ und mitch ner Baum, Wolle sänsteiglich niederdrucken/ und nachdeme es getrocknet/kan man es mit einem Ochsen Zahn polliren.

NB.

Man kan auch an state der Fischblasen / serklopfil

Enerweiß nehmen/ mit Aloepatic temperiren/und wie oben verfahren.

Auf andere Art.

Man nimmt junge Ragen & Felle / jo wohl ges arbeitet/auch fein glate und lind zu Leder gemacht find/ Schneider solche in der Groffe, als man will. man nun silbern Leder haben will / so solle man nehs men frisch Evertlar/ und das wohl geklopffe und verichaumet sene/ darein lege man Gummi-Arabicum, oder Aleopatic, als einer Bohnen groß/ und laffees wohl in besagtem Eperklar weichen/ zerreibe es dann mit einem Finger wohl untereinander/und senhe dann das Rlare durch ein sauber Euch in ein rein Geschirz/ mit diesem Everklar kan man nun die Felle bestrei. d'en/ die Silber Blatlein als dann barauf legen/ eis nes nach dem andern / dann mit einer Baum Wolle oder Hasen: Rußniederdrucken/ und wann es wohl gerrocknet/ lege man es auf ein Bret/ und polliret es mit einem Zahn auf das befte.

Num. 22.

Wie solche silberne Felle mit einem Gold Fürnis zu vergulden.

Man nimmt ein glatt Buchen Brett / und legt die Felle darauf/ nimmt hernach des folgenden Golds Fürnisses auf ein Blatlein/ungefähr ben 4. Tropsfen/ und zertreibt die Tropsfen gar gleich / thut mit dem Hands Ballen die Breite und Länge hin/ dann zeucht man die Farbe hüpsch gleich aus/daß das Silber wohl gesärbet werde / und das solle man thun an der Sonsnen/wann sie henß scheinet/und stetes Wetterist/ daß die Farbe oder Fürnis sein wohl trocken wird.

D

Obgedachten Fürnis zu machen.

Man nimmt gesotten Lein: Del 3. Pfund.

Colophonii,

Sandaraca eines jeden 16. Loth.

Saffran 1. Loth.

Alles flein gestossen/ untereinander vermischts dann lässet man es so lange über gelindem Rohl-Fener in den/biß eine hinein gesteckte Feder im Biederheraus ziehen gleich sam verbrennet/und die Haare gehenund fahren lässet / darnach nimme man es von Stunden an vom Fener / mische darunter allgemach 1. Pfund gestossenes Aloepatic, und rühret es mit einem hole gernen Spatel allgemacht damites nicht überlauffen Im Fallman es aber ja übersehet und es ans fienge über zu lauffen / muste man es enlends vom Feuer abheben / und mit einem Blasbälglein ge schwind darein blasen / so sexet es sich augenblicklich wieder/und höret auf überzulauffen/darauf tanman es wieder über das Feuer seken / und so lange miteim ander kochen lassen/ biß alles wohl untereinanderven mischet ist / dann so nimme man es wieder vom Jeur hinweg / und lässet sich wohl seken/ senhet es hernach durch ein rein Zuch / behält es in einem saubern Be schirz wohl verwahret auf.

Bann man nun Leder damit vergulden will/ biber legt man solches obgedachter massen mit Silber oder ZmnoBlätlein/und streicht selbige/ wann sietwern mit jektsbesagter Salben oder Fürnis an/so worden sie alsobaloen schön Gold Farbe / darauf lässe man sie nun an der Sonnen trocknen / drucket oder mablet darauf / was Form oder Farben man selber will/so sind sie bereitet.

Schöne Rehe-oder Esels-Häute

Dierzu spannet man das alt. gefdriebene Pergas ment in die darzu gehörigen Rämlein/ neht aber selbi. ge zuvor in Baffer/ damit sie sich destobesfer ausspane nen lassen / nimme alsdann ein schwach keime Abase ferlein/oder wann es glatt Pergament ift/ mit Del ges trancfet/ oder mit einem schlechten Baffer angefeuche tet/ darnach nimme man gutes Bleyweiß/und reibe es gar mild unter Baffer ab/ und machet fleine Mahler: Häuflein daraus. Ferners nimmt man auch Rrenden / reibt folche auch gar mild unter ABaffer ab/ und macht gleichfalle Mahler- Sauftein daraus. Ends lich nimme man auch Blenigelb / und reibt es ebener massen unter dem Basser absund macht es wie die ans dern / anch zu Mahler-Dauflein. Go nun dieses als les auf das beste geschehen / so nimme man erstlich das Blenweiß und reibet folches wiederum wie Mahlerse Farben/ mit Leine Del ab/ und thut ein wenig der obis gen geriebenen Rrenden darunter / und bestreicher die mit dieser Mixtur zum erstenmahl/die obgefagten eine gespannten Pergament auf das dunneste darmit/und lasset es von sich selbsten wohl trocken werden / dieses Unstreichen mit besagter Mixtur wiederholet man zweysoder drenmahl/darnach nimme man das lautere Blenweiß unter Delabgerieben/und beträge das Pero gament noch zwen oder drenmahl damit auf das duns neste/aber allezeit zuvor wohl trocknen lassen. Wann dieses auch geschehen/ so nimme man wieder ein wenig Blenweiß und ein wenig Ogger-gelb/auch Blenegelbe vermischet es wohl untereinander/so hat man eine schone gelbe Farbe/welche man zulest auf räget/so gewiß net es alsdann seine rechte Farbe / welches aber alle mahl mit einem Bans. Federlein geschlichtet werden muß. Wann endlich dieses auch geschenen/so nimm man einen Dankiger Fürnis darüber, und lässertsan der Sonnen wohl trocken werden/ dann kan mants gebrauchen/wann man will.

Sute Schreib-Täfelein zu machen.

Solche Schreib. Zäselein können aus tälbernen Pergament auf nachsolgende Weise auf das bestegt machet werden, nach deme es in der Rahm getrockney und mie diesem Grunde angestrichen wird:

Wan nimmt Beine von einem Ralbs. Kopfflasset diese ben einem Hafner in seinem Brenn: Dsen mitbrennen / so werden selbige schön weiß wie Krept den/die stösset man klein/ und lässet sie auf einer Has ner-Mühl mit Wasser ein paar mahl auf das zarieste abreiben/und nachdeme es wieder wohl getrocknet/mit Burnis und ein wenig Blen: gelb (dessen man vieloder wenig nehmen mag) nachdeme der Grund schön gelb senn solle/wieder auf das subtileste abgerieben. Diesen Grund streichet man nun mit einem Pensel an/ auf das Pergament in der Rahm in gleicher Dicke/2.00st drehmahl/ und sedesmahl wohl trocknen lassen/ und abgeglettet / alsdann Blätter nach beliebiger Größt daraus geschnitten.

Mit diesem Grunde mögen auch glasse helhen ne Täfelein angestrichen werden/dieses trocknen lassen und darauf fürnissen/so kan man mit Dinten und Ju

dent

bern darauf rechnen und schreiben / und mit einem feuchten Schwamm wieder abwischen. Die Schriffe kanst du wieder mit einem kalten Seissen Wasser und Schwamm auslöschen/also erhälft du die Blatter der Schreibe Zafeln schönglatt.

Auf andere Art.

Man nimme gebrandte/und auf der Hafner-Mühl mie Wasser sart sabgeriebene Kälber oder Schaafs Köpst Beine / macht sie mit Milch zu einem dunnen Mistein an. Mit solchen kan man nun auch die weiße sen Schreib-Lafeln anstreichen.

Num. 25.

Noch auf andere Urt schöne Rechen= Täselein zu machen.

Man nimme Benedisch Blenweiß/gesotten leine Del/und ein wenig Fürnis/ streichet auf das lette mit Leine Del zartsabgerieben Blensgelb/darnach mit dem Ralch/der nicht abgelöschet ist/mit solchen Ralch/Wassserieben Krendens Brund/ und mit dem allerbesten Lein den man bekommen kan/geträne cet/und mit einem Suchen Pensel aufgetragen.

Num. 26.

Schöne Schreib Tafeln von Holk zumachen.

Man nimme saubere Brettlein von Buchen-Holk (wie solche ben den Buchbindern zu bekommen) und lässet solche ben einem Schreiner sein sauber und dunn ibhobeln/wann sie nun sein glatt gehobelt/so legt man selbige 2. oder 3. Stunde ins Wasser/ beschwehret sie iber wohl/ daß sie nicht krumm werden/ sondern sein

के अ

eben bleiben/eine halbe Stunde lang. Als dann numm man Blenweiß mitzein. Del und ein wenig Fürnis abs gerieben/ überstreichet die besagten Brettlein auf ben den Seiten auf das dünneste darmit/ lässet es hernach an der Sonnen trocknen/ dieses thut man 4. oder s, mal/oder so offe/biß sie wol diet genug senn/so offe man es aber bestreichet/ so offe muß man es auch mit einem gläsern Gletter gletten/ damit sie sein rein und bester gleissend werden/ als dann kan man sie mit solgendem Fürnis bestreichen und überziehen.

Zugehöriger Fürnis.

Zu einem Pf. Fürnis nimmt man 1. viertels Pf. Del/ das Del aber solle zuvor mit 2. Loth Bitriol. 2. Loth Gilberglett wol abgesotten senn/doch/daß es nicht schwarz werde/lässet es gefallen/alsdann senhetes sein steissig ab/und giest es unter den Fürnis/ alsdann sie det man den Fürnis gar wohl/doch/daß er nichtbren nend werde oder überlausse. Probatum est.

Schreib = Tafeln zu machen.

Nimm Gips/der durch ein zare Gieb gesiebet/sovid du willt/zerlasse ihn mit einem Leims Wasser/und sont wieder trocken worden/schabe oder sege ihn/biserglatt wird/welches/ so du 2. mal gethan hast. Nimm gestoß sen Blenweiß/räute es durch ein Gieb/ so viel genugist mische darunter gesochtes Lein/Del/ mache daraust ne Galbe/und streiche die Täselein darmitan/ lassest darauf 5. oder 6. Tage an der Lufft stehen/ darnach nimm ein frisches Tuch/ reibe oder glätte darmit die Täselein wol/wann sie nun 14. Tage lang gestanden/bis sie trocken werden/ magst du sie alsdann gebrauchen/oder mit einem messingen Stiel darein schreiben. Num

Num. 28.

Die Schreib Tafeln oder Rechen= Häute lange Zeit gut zu erhalten.

Solches geschicht am bestenswann man sie zu Zeisten mit zartspulversirten Dimsenstein/ mit einem gesnehten Häderlein offt abwischet / oder solch Vimsensstein: Pulver mit etwas durchgesiehter Uschen vermisschet.

Num. 29.

Den Buchern/so etwa in ein Wasser gefallen/und darvon unstätig und fleckicht

worden/ wiederum zurecht zu helffen.

Nimm ein genehr leinen Tuch/ lege es zu benden Seiten auf den Ort des Papirs/ da es nah und feucht gewesen/biß das Papirwieder seucht werde/lasses alsdann wieder trocken werden/zum andernmal/mit dem Tuch/wie zuvor/seucht gemachet/ und dieses 3. oder 4. mahl wiederholet/ alsdann wann es zum lehten mahl wol seucht ist/ so streue weissen Kalch darauf/ thue das Buch hart zu/so kommet es wieder zurecht/ und dasselbige um so viel desto eher/ wann man den Kalch/ so bald er naß worden/darauf streuet.

Num. 30.

Die Unschlit-Flecken aus den Buschern und anderen Papir zu bringen.

Nimm das Geruspe vom Rebhols/mache eine Usschen daraus/ und streue dieselbe auf die Unschließles den oder Del/schliesse das Buch daraus hart zu/und Lasse

lasse es also den ganzen Tag/ sami der darauf solgen den Nacht darinnen liegen / so kommen die Fiecken heraus.

Dder/lege erstlich ein Stücklein weiß leinen Zuch auf den Flecken/streue nachmahls pulversirten Gips oben auf das Zuch/ und mache das Buch hart zu/sp verliehren sich die Flecken in einer furzen Zeit.

Oder/nimm die Röhre aus dem untern Schenckleines Kalbes / welche zuvor im Feuer verbrandt und calcinirt worden / stosse diese zu Pulver / vermischers mit ein wenig süssem Wasser/neze den Flecken darmin so ziehet es denselben sehr sein heraus.

Num. 31.

Eine Schrifft auf dem Papir oder Pergament gar schön auszulöschen.

Man nimmt gemein Scheidwasser/vermischetes mit soviel Regenwasser/dann duncket man ein Feder lein darein / und über sahret die Schrifft darmit ein oder zweymal/dann lässet es sich mit gemeinem Basser gar leicht auslöschen/ daß man nichts mehr von der Schrifft sehen kan.

Num. 32.

Auf eine ausgekraßte Schrifft wie der zu schreiben/daß es nicht durchschlaßen oder stiessen mag.

Es begiebt sich offe / daß man eine Schriffemit dem Feder/Messerlein austragen muß/ so lässetes sich nicht wol mehr schreiben/ und fliesset gerne durch/ die sem

sem aber vorzukommen / so überreibet man nur die Schrifft mit zart pulverisirtem Gummis Sandaras ca / so lässet es sich auf das beste wiederum darauf schreiben.

Num. 33.

Eine schöne weisse Schrifft auf schwarz, angestrichene Schreib, Tafeln.

Man nimme schone weiß zewaschene Enerschaassen / davon das innere Häutlein heraus gethan wors den / lässet dieselbige auf das beste abdorren und trocksnen/stösset es hernach klein/und reibet es auf einem Reibe Stein mit Wasser auf das subtileste zu einem Müslein ab / daß man es zwischen den Fingern nicht fühlet oder empfindet / dann temperiret man solches mit Gummi & Wasser auf das beste / so kan man hers nach mit dieser Temperatur auf die hölkerne schwarzsangestrichene Tafeln auf das schönste und zierlichste schreiben.

Auf eine andere Art.

Man nimme zart sabgeriebenes Benedisches Bleyweiß/temperiret es mit einem Gummis Basserlichste serlein/so kan man auch mit solchem auf das zierlichste auf hölkerne schwark angestrichene Tafeln schreiben/so überaus schön in das Gesicht kommet.

Num. 34.

Das weisse Pergament zum Schreis ben auf das beste zuzurichten.

Man nimme häßline Rüchlein oder Steckelein/

und bereitet das Pergament/ und flopsfet den Kalch darmit aus. Nach solchem nimme man ein schaffes Messer und den Ralch auf das reineste gegen den Haaren (auf der Seiten/da die Haare gestam den) ausschaben/ denn flopsfet man abermaln von der Haut mit dem Rüthlein oder Steckelein den Kalch ab/ alsdenn nimme man ein Stücklein saubern alten Filk/ oder einen wöllinen Lappen/um die Hände/und bestreichet das Papier allenthälben wohl darmit/schabet es aber mit dem Messerlein/ wie oben/ und reibetes mit dem wöllinen Euch; Endlichen nimmet man weissen Binsenstein/ und binsiret darmit das Pergament/ auch flopsfet man ein wenig den Staub wieder mit dem Rüthlein/wie oben/ ab/ denn ist es auf das beste zum Schreiben bereitet.

So aber das Pergament / wenn man darauf schreibet/erwan starck sliessen wollte/ so nimmt man saubere ausgewaschene/gedörrte/und zu zarten Mehl pulverisitte Epers Schaalen/und bestreichet miteinem wüllenen Läpplein das Pergament auf allen Seiten wohl darmit/denn ist es zu dem Schreiben auf das

beste bereitet.

Num. 35.

Alle Dinken = Flecken aus dem Paspier oder Pergament zu thun/ wie auch alles Seschriebene also auszulöschen/ daß man nicht sehen kan/ daß jemaln einige Schrifft darauf gewessen ist.

Man nimme gestossenen Asaun q. p. und machet ihn mit Pommeranken = Saffe zu einem Teiglein/

dürret solchen auf dem Dfensoder an der Sonnens

perwahret ihn hernach auf das befte.

Wenn man nun Buchstaben oder Dinten : Fles cken aus dem Papier oder Pergament bringen will/ so nimme man solchen / und reibet die Flecken oder Buchstaben darmit / so wirst du sehen / daß sie gewiß heraus gehen! als wenn sie niemahlen da gewesen maren.

Oder man nimme Pommerangen : Saffe / reis bet das Papier wohl darmit / und laffet es eine Stun. de oder zwen stehen / nimme darnach ein rauh = wülle= nes Euch / und reibt das Papier wohl darmit / so ge-

ben fie aus.

Oder man nimme Salarmoniac und Alumen Plumosum, destilliret es per Alembicum, mit dies fem Waffer bestreichet man die Schrifft/ so gehet fie auch aus / als wenn sie niemahlen darauf gewesen mare.

Num. 36.

Eine Schrifft zu machen / die auch sichtbar und unsichtbar ist.

Man nimmt Gallus/zerknirschet oder käuer fols chen im Munde / duncket dann eine Feder in den felbis gen Speichel / schreibt auf ein zartes Papier/ laffet die Buchffaben ertrocknen/ fo fiehet man nichts.

Will man aber / daß man es sehe / so nimme man gepülverten Vitriol/ neget den Finger/ und bestreicher die Buchstaben darmit/ so fiehet man es

alsobalden.

Num. 37.

Mit Wasser/Wein/Bier/oder and dern dergleichen Dingen/zuschreiben/ als wenn es mit Dinten geschrie ben wäre.

Man nimme Dinten-Pulver/zerstösset es in einem Mörsner klein / und reibet das Papier wohl darmit/ und schreibet darnach darauf mie Bein/Bier/Essig/ Wasser/ und dergleichen/wenn es trocken worden/so wird die Schriffe nicht anderst/als wenn es mit Dip ten geschrieben wäre.

Von allerhand Gold : und Silber : Arbeiters : Künsten.

Num. I.

Ein gut Cement auf 4. Stunde.

In nimme rothe alte Dach = Ziegel/pulveristiert folche auf das zarteste/ 16. Loth/

Roch: Salk 8. Loth/ weissen Vitriol 4. Loth/ Grunspan 2. Quintlein/ geschmelkten Salpeter 2. Quintlein/

feuchtet es mit Urin an/ und verfähret darmit/wie

Num

Num. 2.

Rheinisch Gold auf Ungarisch Gold zu cementiren auf 3. Stunde.

Man nimmt kleinegerieben Ziegele Mehl/ abgeerauchten Buriol/eines jeden 1. Pfund/

gemein gedürrt Salt 1. Pfund/
alles tlein saestossen untereinander gerieben / und mit Urm/wie die Capellen Aschen/ angeseuchtet. Wenn man es nun brauchen will / so thut man erstlichen eine Lage zu unterst in dem Tiegel des Pulvers darnach das Beld dünn geschlagen / hernach wieder Pulver darauf / und also stratum super stratum zum letten das Pulver diese darauf verlutiret / oben ein Scheiblein darauf / und lässet es also in einem Zirckel : Feuer semeneiren drey Stunde / so wird das Gold auf Ungarisch.

Num. 3.

Gerecht und gut Cement.

Man nimme Ziegel - Mehl 16. Loth/
gedürrt Roch = Salk 8. Loth/
weissen Vitriol 4. Loth/
Grünspan und geschmelkten Salpeter/ jedes 2. Quintlein/

mit Urin angefeucht/ und also darmit verfahren/ wie im vorhergehenden gemelder worden.

Num. 4.

Ein Tement auf Rheinisch Gold in 8. Stunden.

Nimm Ziegel - Mehl 1. Loth/ gegoffen Salk 2. Loth/

Ungaris

238 Von allethand Golde und Silbets

Ungarischen Vitriol 2. Loth/ Salpeter 1. Quintlein.

Noch ein anders dergleichen Sement.

Man nimme Grünspan / Blutstein und Ziegele Mehl / vermischer es pulveristre unrereinand / siegele es mit Urin ab / daß es gar dünne wird / alsdenn es mentire das Gold darmit / es bessert sich vom dritten bis in den vierdten Grad.

Num. s.

Auf Ungarisch Gold eine Farbe.

Nimm Salmiac/ Salpeter/ Alaun/

gegossen Salks jedes 1. Quintleins reibe es untereinander / und brauche die weisse Sarbes wie du weist.

Num. 6.

Eine Ziehe Farbe.

Mimm Antimonii 1. Loth/Salpeter und Schwigfel/jedes ein halb Quintlein.

Num.7.

Peter Zelten Ziehe = Farbe.

Man nimmt Roch : Salk/ Weinstein/jedes with Theil/

Schwefel ein Theil/ Gurgumi ein wenig.

Num.

.Num. 3.

Eine gute Farbe von Halber:

Nimm Salmiac/Grünspan/Vitriol und Sals peter/eines soviel als des andern/mit Wasser abges rieben.

Eine gute Helle darauf.

Mimm Galpeter 2. Loth/

Weinstein 12 foth/

Schwefel 1. Lothi

Gurgumi für 2. Pfennig/

Mann ein halb Loth/

mit halb Daffer und halb Urin angemacht.

Num. 9.

Schlag Loth auf Ungarisch

Nimm zwen Rheinische Gold : Gülden / und ein Seche : Theil Silber.

Num. 10.

Schlag Gold = Loth zu geschmelßten Dingen.

Mimm 4. Loth Gilber/

3. Grad Kupffer/

einer Eronen : schwehr Eronen : Bold/

ein Grad ist der achtzehende Theil vom Ducaten.

Num. 11.

Zerbrochene Gülden zu löthen.

Nimm pulverisirten Grünspan / lege ihn naß au den Riken / und duncke ihn ein / schütte Vorandar auf / lasse es sliessen / solothet sich der Gulden / und wird gank.

Num. 12.

Wenn eine Arbeit von Gold ung geschmeidig wird.

So lösche sie in Weinstein = und Salpeter , Raf

Num. 13.

Wenn ein guldener Ring ungesschmeidig wird.

Soldsche solchen einmalen oder dren in Salmiau Wasser glühend ab / oder nimm Schwefel / und schwesel / und schwesel ihn / darnach glühe den Ring / und lösche ihn in den geschmolzenen Schwesel. Ist ein Be heimnuß von Simon Adelhauser / der 18. Jahr 111 Mochelle / in Franckreich / ein Gold : Arbeiter gu wesen.

Num. 14.

Gold zu giessen / daß es keine schwarze Haut gewinnet.

Nimm Schaaf = Unschlit/ zerreibe und wischers mit untemperirtem Wachs in dem Einguß/ daß daß Gold darvon bedecket wird/ und ob das Gold Rups stin fer = reich ware / so bleibet es doch unten und oben schön.

Num. is.

Bleichem Golde die Ungarische Far= bezu geben.

Nimm Salmiac und Alaun | eines soviel als des andern / durcheinander gerieben / thue es in eine hölzerne Büchsen / und wenn du das bleiche Gold glühest / so wersse es in die Büchsen / in das Pulver/ so empsindet es von Stund an die Farbe nach Ungarischem Golde / wenn man es mit dem Pulver um wirsst / und gehet treuge zu.

Num. 16.

Ein anders / daß es vielhöher gradi= ret wird / als überguldet ist.

Nimm Schwefel und Salmiac / reibe es klein / giesse Wasser darauf / und lasse es miteinander sies den / und wenn das Wasser warm wird / so hänge das verguldte Ding darein / und thue es von Stund an heraus / so wird es viel höher gradiret.

Num. 17.

Gold geschmeidig zu machen.

Man nimme Mercuriisublimati, und Salis armoniaci, sedes gleich viel/ macht es zu Pulver/ gur vas Gold in einen Tiegel. Wenn es geschmols ken ist/ so thur man des Pulvers nicht wenig nachs einander darein/ so hat man es geschmeidig.

Q

Doer:

Dder:

Man nimmt Salmiac / Salpeter / und Mer. curii sublimati, eines soviel als des andern / ver mischet es flein untereinander / träget es mit rothem Siegei: Wachs auf gestossenes Gold / das macht das Gold sehr lind und geschmeidig.

Num. 13.

Gute Gold = Farbe.

Nimm Kupffer : ABaffer/ Grunspan/ Salmiac/jedes 1, Loth/ æs ustum 1, Quintlein.

Num. 19.

Eine gute Gold : Farbe in Polis.

Man nimme Spiekglas/ Salpeter/jedes 1. Quintlein/ Schwefel ein wenig/ und reibet es untereinander.

Num. 20.

M.O.D. gute Gold = Farbe.

Man nimme Grünspan/
Saliter/jedes 2. Loth/
Vorax 2. Quintlein/
Salz 4. Loth/
Alaun 2. Loth/
Salpeter 2. Loth/
mit Essig angeseuchtet.

Num.

Num. 21.

Gute Glübe : Farbe.

Mimm Grünspan 4. Loth/ Salmiac 4. Loth/

gebrannten Weinstein ein halb Loth

Rupffer = Wasser ein halb Lothi

mit Effig tractiret.

Num. 22.

Gold = Farbe auf guldene Ket= ten.

Man nimme Salmiac ein halb Loth/

Salpeter

Romanischen Vieriol/

Grunspansjedes 1. Loths

alles klein gerieben / und in einen glasirten Topff mit lautern Bassers / dessen nicht viel seyn darff/ gesotten.

Item/Weinstein und Salk / und siede die Rets ten zuvor darinnen / so nimmt sie die Farbe desto

lieber an.

Num. 23.

Herrn J. R. schöne Gold: Farbe.

Rimm Salmiac 2. Eorh/

Ungarisch Rupfferwasser ein halb Loth/ weissen Vitriol anderthalb Loth/ Brunsvan und Sal Gemmæ,

Gallmen und Alaun/jedes 1. Loth/

gemein Salt von Weinstein ein halb

244 Von allethand Golde und Silbeti

Die Helle darauf.

Mimm Weinstein/ Salk/ jedes gleich viel.

Num. 24.

M. J. P. G. Silber : Farbe.

Nimm Grünspan 1. Loth/ Ungarischen Bitriol 1. Loth/ Salpeter 3. Quintlein/ Salmiac 1. Quintlein.

Num. 25.

Farbe/die man nicht verrauchen lässet.

Man nimme Salmiac 4. Loth/ Grünspan 4. Loth/ Salpeter ein halb Quintlein,

Num. 26.

Englische Gold = Farbe.

Nimm æs ustum 1. Loth/
Salmiac anderthalb Loth/
Alaun 1. Loth/
Salpeter ein halb Loth.

Die Helle darauf.

Nimm Schwefel 1. Loth/ Abeinstein 1. Loth/ Salk ein halb Loth/ Burgumi ein wenig.

Num

Num. 27.

Sonderbare Gold = Farbe.

Nimm Schmeer 12, Loth/

Grunspan 2. Loth/

Bitriol 12. Eoth/

Sal Gemmæ 2. Eoth/

Maun 2. Eoth/

Salpeter 2. Loth/

Salalcali 2, Eoth.

Doer:

Salmiac 1. Loth/

Vieriol andershalb Loth/

Maun 4. Lothi

æris usti 12. Eoth/

Salveter anderthalb Loth/

Sal Gemmæ 2. Eoth/

Böhmisch Galk 4. Eorh/

Grunfpan anderthalb Loth.

Num. 28.

Eine bleiche Farbe.

Nimm Salperer 2. Loth/

Maun 2. Eoth/

Galk 4. Loth/

n Wasser gesotten.

Num. 29.

Eine weisse Farbe.

Mimm Salk 1. Loth/

Salpeter und Alaun/jedes 3. Eoth.

2 3

Num.

Num. 30.

Eine Gold-Farbe zuvergulden.

Nimm Salmiac und Grünspan/ Rupffer = Wasser und Salpeter,

Num. 31.

Gute Helle.

Nimm Alaun und Salk/ jedes 2. koth/ Weinstein und Schwefel/ jedes 1. koth/ mit halb Wasser und Urin.

Num. 32.

Eine andere Helle.

Nimm Schwefel 2. Loth/ Weinstein 3. Quintlein/ Spießglas 1. Loth/ Allaun anderthalb Loth.

Dder Schwesel 1. Loth/ Salk 1. Loth/ Weinstein 2. Loth/ -mit Essig und Urin.

Dder Schwefel 1. Loth, Blutstein 1. Loth.

Num. 33.

Silber Farbe.

Mimm Grünspan/Alaun/ Bitriol und Salmitel

Doer man nimme Grünspan / Salpeter und Wirtel/ jedes 1. Loth/ und Salmiac ein halb koth.

Num.

Num. 34. Eine Palite.

K. Spießglas 3. Quintlein/ Benedischen Erippel ein halb Eoth/ Kreiden ein halb Quin lein/ und dren Theil Schwefel.

Gutes Gluhe = Wachs.

Nimm Wachs 8. Loth/
Röthel 4. Loth/
Berg: Grün 2. Loth/
Eisenseilig 1. Quintlein/
gebrannten Alaun ein halb Quint.

Dder:
B. Wachs 1. Pfund/
Röthelstein 8. Loth/
gebrannten Alaun 2. Loth/
Rupfferschlag 4. Loth/
Grünspan 2. Loth/

Hn. G. D. S. Glühe = Wachs.

Mimm Wachs 10. Loth/
Röthelstein 4. Loth/
weissen Ditriol 3. Loth/
æris usti 1. Loth/
Grünspan 1. Loth/
Borar 1. Quintlein:

Dder: Man nimme Wachs 8. Loch/ Berg : Grün 2. Loch/

Ω 4 Möthel

248 Von allethand Goldsund Bilbets

Röthel 2. Loth/
gebrannten Alaun anderthalb Loth/
Rupfferschlag 1. Quintlein/
Vitriol 1. Quintlein.

Num. 36.

Ein gut Glühe ABachs auf frausse.

Nimm Wachs 8. Loth/ Berg = Grun 2. Loth/ Rothelstein 2. Loth/ gebrannten Alaun anderthalb Quint

Doer:

Man nimme Wachs 1. Pfund/ Rothelstein 1. Loth/ Witriol 4. Loth/ Berg & Grün 4. Loth/ Borar 1. Loth/ Ulaun 1. Quintlein.

Num. 37.

Daß man das Gold nicht krasten darff.

Nimm Grünspan 1. Loth/ Vitriol 1. Loth/

reibe jedes besonder/und streiche die Materi darauss biß ein wenig schwark wird/und lösche es in Urin.

Num.,

Num. 38.

Eine Frankösische Farbe.

Nimm Salmiac/

Salpetersjedes 2, Loth.

Salg 1. Loth.

Vitriol i. Quint.

Æs ustum 3. Quine.

Doer

Mimm Salmiac

und Grünspan jedes 2. loth.

Kupffer Wasser 3. Quine.

Salpeter I. Quint.

reibe es trucken untereinander/ giesse darnach Essig daran/lasse es halb einsteden/reibe es wieder klein/und farbe es nicht zu heiß.

Doer

Nimm Salmiac

Grünsvan

Maun

Salpeter jedes 1. halb Loth.

weissen Birriol

Sal gemmæ

Sal alcali jedes 1. halb Loth.

Vorar

Salk jedes I. Quine.

reibe es trocken/glübe die Arbeit vor schwark/ lasse die Farbe verrauchen/berste es aus/wann es kalt worden ist/helle es.

Num. 39.

Eine Zähe = Farbe.

Mimm Tripel 2. Loth.

D 5

Spicks

250 Von allerhand Goldennd Silber.

Spießglaß 1. Loth.
Salpeter Ruint.
Schwesei 4 Loth.
lindene Roblen ein 17. Theil.
Oder

Rimm Spießglas so viel du willt / den dring Theil Schwesel/Wittiol und Salpeter/reibees flein

Nimm Grünspan z. Quint. Spießglas 1. Quint.

den drit. Theil Schwefel/ und so viel Salpeter.

Num. 40.

Helle zur Frankösischen Farbe.

Mimm Weinstein 1. Loth.
Schwesel 1. Loth.
Salmiac 2. Loth/reibe es mit Unin.
Num. 41.

Ein Hefft-Wasser.

Mimm Tragant 1. Loth/in ein leinen Tichlein/ Quitten: Rern 1. Loth. Campher 2. Quint.

in ein Wasser gethansein wenig Borar geriebensund untereinander gemenget.

Num. 42.

Herrn J. K. L. gut Glühe

Nimm Wachs 10. Loth. Rothelftein 3. Loth.

weissen

weissen Vitriol 1, Loth.

Æs ustum 1. Loth. Grünfvan 3. Loth.

Benedischen Borar 1. Quine.

Das Wachs lafferman zergeheulthut die Species dareinl rühret es um/ biß es falt will werden/giesset es dann auf einen Stein.

Die Farbe darauf.

Nimm Grünspan Nitriol

und Salpeter jedes 4. Loth.

Salmiac 2. Loth.

frisch Wasser ein halb Seidel / lasse es

halb einfieden.

Die Helle barauf.

Nimm Schwefel und Weinstein / eines so viel als des andern/und so viel Sals/als der benden sennd/ und ein wenig Gurgumi/in halb Urin und halb Wass ser gesotten.

Num. 43.

Das Silber zu vergulden/ daß man es nicht verquicken darff.

Ehe man die gemachte Arbeit anfänger zu vers
gulden / so muß man es zuvor ausglühen und aussieden/darnach nimmt man das Silber/und kraket es zu
zwehmahlen bestreichet es dannmit gebrandten Weins
sen/ giühet und siedet es aus / und fraket es hernach
zum 4tenmahl/ bestreichet es mit Weinstein-Del/glüs
het siedet und reibt es wieder aus/ legt es in ein srisches
Wasser/ und lässet es ein wenig darinnen liegen / und

treus

252 Von allerhand Goldennd Filber

ereuget es ab mit einem Eüchlein/ und trägt alsdam auf das Silber das Amalgama Solis, und alles mi einem linden Penfel/ daß der Mercurius voneinam der gestricken/sein sauber/ und darnach lasse es abram chen/ in Bier abgelöschet und gestraket/ wie mansom sten psieget.

Num. 44.

Ein Wasser/damit man verqui-

Nimm 1. Loth Mercurii, und soviel Scheide Basser / lasse das Quecksilber zerfressen / dann thut halb so viel Urin darzu/ehe du es verquickest. Berguk dete Dinge muß man zwennahl ausglühen. Zumer: sten solle man es nicht kraken/ zum andernmahl solle man es kraken/ so wird es schön.

Num. 45.

Schwartzeinlassen für die Gold: Schmiede.

Tuncke Berck oder Flachs in Lein/Dellzünders an / halte ein Kupfer-Becken gank niedrig darüber so hänger sich der Rauch/ oder ein subtiler Rus gank dicke daran/ wann du dessen genug hast/ thue solchen herab/ reibe es mit Speck/ oder Lack/Fürnis nichtabl und lasse darmit ein/ was du willt/es wird sehr schon schwark und glänkigt werden.

Num. 46.

Messing zu vergulden.

Nimm einen Ungarischen Ducaten / 2. Loth Quede Quectsilber oder Mercurii vivi, mache ein Amalgama, darnach brauche die Gilber Farbe.

Mimm Grunfpan 2. Quint.

Salpeter!

Salmiac/jedes anderthalb Loth.

Vieriol 1. Quint.

Berguldete Arbeit thue in ein Covent mit auskraßen. Erstlich nimm eine linde Bürsten/wann der Mercurius verrauchetist/ darnach bestreiche die Arbeit mit der Silber, Farbe / laß gemächlich auf einer Glue schwarz werden/ darnach wirst die Arbeit in Uring Wasser/bestreiche sie alsdann noch einmahl/wann es nicht roth genug ist/ so bestreiche sie zum drittenmahl/ und lasse sie abrauchen sein schwarz/ oder abbrennen/dann hält man glühende Rohlen über die Arbeit/wann sie auf der Glut liegt/wirst es darnach in Uring Wasser.

Num. 27.

Kupsfer = Arbeit schön zu ver=

Dan glühet die Rupffer-Arbeit erstlich aus/mie Salf bestreuet/ausgeglühet/und abgelöschet. Dars nach nimmt man die Arbeit mit Aquafort bestrichen, glühet und löschet es in Wasser ab/sowird es im Gruns de rein/trake darnach die Arbeit/dann siede sie in Weinsstein und Salf aus / ferner bestreiche sie mit Silber. Kalch/alsdann glühe sie/ und laß ein wenig falt wer. den/ lösche sie in rein Weinstein/Wasser aus / zulege trake sie aus reinem Wasser/ bestreiche sie zum drit.

254 Von allerhand Goldsund Silbet,

tenmahl / und lösche sie in rein ABasser abs siedeten ABeinstein und ein wenig Salks dann viel Salkstiff das Silber ab.

Nota.

Hite dich/ daß kein Gifen zu der Arbeitim Choden komme/dann die Arbeit wird roch darven,

Wann du nun die Arbeit verfertiget / so stelle in Alaun und Wasser eine viertel Stunde/ und mit länger/dann die Arbeit wird matt darvon.

NB.

Wann du Silber solvirest / so thue ein wenig Mercurii vivi, einer Erbsen groß/in das Scheidwasi ser/wann das Silber solvirtist/ so fülle das Silber mit warmen Salk=Wasser/ lasse es wohl seken/dat nach giesse das Wasser ab von dem Silber/das Silber fället süsse mit süssem Wasser/mit warmen Wasser muß es 3. oder viermahl geschehen.

Nimm des Silbers 1. Loth/ Scheidwasser 1. halb Loth/ Salmiac 1. Loth/ alles durcheinanderges

rieben/und dreymal bestrichen.

Num. 48.

Eisen zu vergulden.

P. Salk/ Vitriol/jedes 1. Loth. Salmiac/

Schwefel

und Grünspan/jedes 1. Quint.
Alles tlein gerieben/ nimm darunter 4. Loth six starcken Essig/ und 1. Loth Scheidwasser/ thue es subsammen in ein Scheide Kölblein/ lasse es anderthalb

Sund sieden/ dann lasse es kalt werden/ und verquis

Num. 49+

Einhartes Blechmahl.

Nimm Silber 3. Quine. Rupffer/ 1. halb Loth. Blen/ 1. halb Loth. Oder

Mimm Silber 1. Loth. Rupffer 2. Loth. Blen 3. Loth.

Giesse das in einen andern Tiegel / wohl geriebes nen Schwefel / doch wirff das Pulver von Salmiac und Borax darein/und giesse den König in Zinn.

Num. 50.

Ein gut Gies-Blen.

Mimm Blen 4. Loth.
Zinn 2. Loth.
Wismuth 1. Pfund.
Num. 31.

Messing ohne Silber weiß zu sieden.

Polire erstlich den Messing rein/ hernach nimm abgedrehetes seines Englisches Zinn und gestossenen Weinstein/toche darmit den Messing in einem unversglasirten Topff/mit reinem Wasser/ sp wird er weiß/wieversilbert. Num. 52.

Guter Flußzum Schlag-Loth.

Nimm Arsenicum 4. Loth. gebrandten Weinstein/ Rupffer=Abfenlicht/jedes 2. Loth. Sals/ Mercurii, jedes 1. Loth.

Num. 53.

Ungeschmeidig Silber / so sichnicht geschmeidig geben will/geschmeidig zu machen.

Nimm eine Marck Silber / und nimm 2. Ziegel aufeinander/mache in den obern Tiegel 2. fleine Luffe Löchlein mit einer Dadel auf die Geiten / darrnach Salpeter 1. Loth. nimm

Glafgall/

Sal gemmæ, jedes 1. halb loth.

Vorax 1. Quine.

Diese Stückethue in den Ziegel mit dem Gil ber/und madre die 2. Tiegel mit Leimen gu/ fekeesins Feuer und schure zu/biß du meinest/es sepezergangen/ lege glühende Rohlen darauf und lasse sie abgehensbiß es erkaltet/ darnach nimm den obern Ziegel herab/ fo wirft du in dem obern Tiegel den Geff und die Unnit nigfeit sehen/wie er oben aufhanget/ darnach schmelkt den Tiegel mit dem Silber wieder/und nimm 2. Quint Weinstein/gartlein zerrieben/ wirffihn darein/ und lasse ihn solviren. Giesse es dann in ein Zinn der Plantschen/so ifts nach allen Euft gut Silber/daß duts tanst verarbeiten. Probatum est.

Num

Num. 54.

Mit welchen Metallen sich das Sils ber vereinbaren und vermischen lässet.

Mit dem feinesten und saubern Rupsfer lässet sich das Silber gern und leichtlich vermischen/und nimmt man des Silbers und Rupsfers/jedes gleich viel/dann sonsten/ wo man des Rupsfers zu viel nimmt/ verlies ret das Silber seine weisse Farbe/und wird nicht zu als Ien Sachen/ausser zur Münk/ tüchtig.

Alle andere Metallen aber/als das Blen/Zinn/Gisen/Messing/2c. sind dem Silber zuwider/lassen sich derowegen mit ihme durchaus nicht vermischen/ sond dern verderben es gang und gar.

Non Erkänntnuß des Silber : Hale tes nach der Streich : Nadel / und wie selbige/ als (Streich: Nadeln) zu verfertigen.

Wann man nemlich nach dem Gran-Gewicht/ Silber mit Rupffer/von doth zu Loth/ ordentlich vers mischet und ligiret wird / daraus dann die Nadeln versertiget werden / aus deren Streich gegen dem gestrichenen Silber man die Bütigkeit des Silbers erkennen kan. Wie aber die Vermischung sols le gemachet werden/lehret Nachsols

gendes.

258 Von allerhand Go'deund Gilber!

Streich Radelu	Gilbers	Rupfiers
Madel	löthig.	lothig.
I.	16	12 2000
2,0	Transfer State	1
35	.41 14 11	2
40	13 · 14 ·	7 . " 3
5\$	12 14	4
60	14	t transfer 💌
70	10	6
80 000	9	7
96	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	8
105	7 7	9
110	6	10 10
126.00	The party for	11.00
135	4 7 14	3 12
14		13
15	J. (5) (8,2) (13)	14
16 17	The second	5.6 _15

Diese silberne Streich-Nadeln nun / die man auch Probier-Nadeln nennet/werden insgemeinvon allen Münk-Meistern/Guardeinen/Goldsund Silber-Arbeitern / und die sich des Silber-Raussensber dienen/gebraucht/durch welche Strich eines jeden Silbers benläusstiger Halt erfannt wird; solche zu mas chen solle man ein Gewicht/das etwas größer sentals ein gemein Probir-Bewicht/haben.

Nimm alsdann rein gut Silber / lasse dasselbb ge zusammen / und mache darvon die erste Nadel zeichne darauf 16. Eoth / oder fein. Zu der andem Nadel nimm 15. Loth und 1. Loth Rupsfer / und so fortant fortans die andern Nadelns wie obgesetzte Zafel aus.

Weiset.

Wann du nun solches alles just abgewogen/ so seke einer jeden Nadel Beschickung insonderheit in ein klein Schmelk, Tiegelein/ lasse es nicht zu sehr treiben/ sonst bessert es sich/und werden die Nadeln gerne falschlondern so bald das Silber und Rupsser in den Tiegelein anfängt zu treiben/so rühre es mit einem dürren Spahn um/ und giesse jede Beschickung in einen kleiz nen Ingus/ daraus schlage die Nadeln/und sormire diese nach deinem Gefallen/zeichne oder numerire jede Nadel dem Halt nach / wie viel Loth sein Silber eine March halte/ damit du dich in dem Streichen nicht irzeit/sondern recht urtheilest.

Emes Theils pflegen die Streich: Nadeln von gank biß aufs halbe Loth abzutheilen/ welches dann einem jeden fren stehet / und an deme genug ist/ wann nur der Strich aufs Loth gewiß kan erkannt were den.

Wann du nun die gemachten Nadeln zum Streischen brauchen willst/ so streiche von dem Silber das du hast / einen seinen starcken glänkenden Strich/ und dann den Strich der Nadeln dargegen/ siehe/welcher Strich von den Nadeln dem Silber/ Strich am gleichesten sepe/ des Halt ist das Silber/ der dann auf solche Weise allewege weitläusstig fan gefunden werden.

Es vermeinen zwar viele darinnen gar sicher zu gehen / wann sie in Sinkaussung allerhand Silbers/
sich der Probier oder Streich : Nadeln bedienen / ins deme sie das ihnen sensgebottene Silber auf einen Probierstein streichen / und die Probier-Radeln dar.

gegen/ und mit welcher Nadelstrich dasselbe Gilbe gleich streichet/ so viel löthig wird es von ihnen gege tet: Weilen aber heuriges Zages gar gemeinist, du man das pure Rupffer durch und durch/ fan so wei und schmeidig machen / als obs zwölff oder mehr si thiges Silber ware / als hat sich ein jeder Silber Rauffer wohl vorzusehen / daß er nicht betrogen we de / weswegen eine kleine Erinnerung geschicht wit man fich etwann vor dergleichen Berrug vorsehm könne / worzu ich dienlich erachte/ daß man stetsein quies Aqua Regis im Vorrath habet dasselbe greife ein sedes Rupffer an / es sene weiß oder roth sund solviret es gang und gar auf / dem Gilber aber thut es nichts/ dahingegen ein gut Aquafort oder Scheid. Wasser/ Silber und Rupffer zugleich angreifft/ und dem Gold nichts thut / wird also dastür gehalten/ wann ein dergleichen falsch Silber vortamel und man darmit einem dicken Strich auf den Greich. stein machtes hernach aber das Aqua Regis darauf striche / würde es den Strich des falschen Silbers entweder gang verzehren / welches dann ein Zeichen daß es eitel weiß Rupffer ware / oder ihn dundler und verblichener machen. Woraus abzunehmen daß ein Theil gut Gilber und weiß Rupffer zusam men geschmelge worden / welches also nur für eine ensfertige Probe angeseket worden / auf der Capellen aber wird fich dergleichen Betrug schon selber finden Doch konnte auch in solchem Fall ein Ungeüber übel anlauffen / wann er es wollte probieren wie andett Silber / und darquein wenig schwehres Blen nehr men/ weilen ein solch weiß Rupsfer so wohl/ als das rothe 16. Schwehren erfordert.

Nun

Nun folget auch / wie man aller: len Pagament zusammen schmelken und körnen/ oder granuliren solle/ und was eigentlich durch das Wort Pagment verstanden werden solle.

Mit dem Wörtlein Pagment/ wird genennet und benahmset allerlen Münke und Silber / so durcheinander gemischet werden / von welchen keine gewisse Probe kan gemachet werden / man schmelke und körne es dann durcheinander / ob auch gleich die Münken einerlen Gepräge und Gattung wären/ ist doch ein Stuck reicher am Silber als das andere / dann man also keine gewisse Probe darvon machen kan / derohalben schmelket und körnet man es durcheinander/damit es einerlen Halt bekommet/ und probiret kan werden / wie schon angezeiget werden solle.

Wormit sich das Rupsfer vermisschen lässet.

Wust / daß solcher aus Rupsfer und Gallmen gemachet wird / so weiß man auch / und ist bekandt/
daß sich das Rupsfer sonsten mit nichts anders / als
mit Zinn vermischen läst / und kan man alsdann
Geschüß und Büchsen / oder Stucke daraus giessen/
und allerhand Werckzeug daraus machen / die
Disterens und Unterschied dieses Metalls beruhet
R 3

262 Von allerhand Gold, und Bilbett.

allein in deme / daß man des Zinns einmahl mehr darzu nimmt / als das andere mahlen: Dann wann man hundert Pfund Kupffer und vier und wannig Pfund Zinnzusammen schmelket / sogiete es einen Zeug zu Glocken / dann solches ist nicht allein fast hart / sondern hat auch einen gewaltigen Klang. Wer es schön gefärbet haben will / der schmelke etwas von Gallmen darzu / so wird es einem Gold gleich / und also wird das Kupffer in eine andere Natur/ nicht sast unterscheiden verwandelt. Ja/ man schmelkt es auch etwann mit nichts und färbet es also dem Gold gleich.

Num. ss.

Wann eine Arbeit von Gold uns geschmeidig wird.

So loschet man sie in Weinstein und Salpe, ter-Wasser.

Dder

Wann ein guldener Ring ungeschmeidigwirds so lösche ihn einmahlen oder dren in Salmiau Wasser.

Doer

Nimm Schwesel / schmelke ihn/darnach glühe den Ring / und lösche ihn in den zerschmolkenen Schwesel.

Num. 56.

Gold geschmeidig zu machen.

Nimm Salmiac/Boray/ Salpeter/dieses pulvert/ und mit gebrandtem Wein solviret/ und eincoaguliret/ hernach auf einem Stein gepulver!

und von solchem Pulver auf das geflossene Gold ge-

tragen.

Indere nehmen Weinstein und Arsenic / eines so viel / als des andern / klein gestossen / und wann es geschmolzen ist / so wirst man ein wenig von dies sem Pulver darauf / und blaset ihn mit einem Blassebalg.

Num. 57.

Bleichem Gold die Ungarische Farbe zu geben.

Man nimmt Salmiac und Alaun/ eines so viel als des andern/ reibt es durcheinander / thut es in eis ne hölherne Büchsen/und wann man das hleiche Sold glühet/wirste man es in die Büchsen in das Pulver/so empfänget es von Stunden an die Farbe nach den Ungarischen Golde/und wann man es mit dem Puls ver umwirstet so gehet es treuge zu.

Ein anders/ daß es v'el höher gradi= diret wird/als überguldet ist.

Mimm Schwesel und Salmiac/ reibe das kein/genß Wasser darauf/ daß es miteinander siedet/ und wann das Wasser warm wird / so hänge das vergulde Ding darein/und nimm es von Stund an heraus/so wird es viel höher gradiret.

Num. 58.

Ein Wasser, womit man verquischen kan.

Mimm 1. Loth Mercurium, und so viel Scheide Basser/lasse das Quecksilber darinn solviren/ in den thue

264 Von allerhand Goldsund Silber

thue halb so viel Urin darzusehe du verquickest. Der guldete Dinge muß man zwenmahl ausglühen, zum ersten solle man es nicht krazen, zum andernmahlselt man es krazen/so wird es schön.

Num. 50.

Ein Quick-Wasser/Eisen zu verr gulden.

Nimm 1. Loth weissen Vitriol / 1. Loth As ustum, 1. Loth Weinstein / ein Quartl Wein: Essay dieses in einen Scheid: Kolben gethan / das Glaßzugemacht/und halb einsteden lassen. Was du nunsin ein Eisen vergulden willst / das verquicke mit diesen Wasser/und mit Mercurio, und vergulde daraus.

Num. 60.

Eisenzuvergulden.

Mimm Maun/

Mercurii sublimati,

Galmiac/

gebrandten Weinsteinsiedes 2. Loth.

Darauf genß Urin/lasse es in einer Bärmezer gehen/lege das Eisen darein/ so verquicket es sid/ betrage es dann mit gemahlenem Gold oder Silber.

Dder

Nimm Alauns

Bitriol/jedes 1. Loth.

Salmiac/

Rupffers Wasser/ jedes 1. Quint.

Thue es zusammen in einen Topff / lasse es halb

einsteden/ und halte das rein = gemachte Eisen darein/ daß es roth wird/ und vergulde oder versilbere alsdenn darauf.

Num. 61.

Schlag=Loth auf Eisen.

Nimm 2. Theil Messing/ und 2. Theil Silberglett.

Num. 62.

Die schöne kalte Verguldung.

Nimm 1. Loth Aquafort / thue darein 1. Quints lein Salmiac / und 1. Quintlein Salk / lasse es Zag und Macht stehen / alsdenn so thue gut Gold darein/sovieles verzehren kan / wenn es nicht mehr kan verzehsten / so nimm ein Züchlein oder etliche / duncke solche darein / biß sich alles darein zeucht / lasse sie denn troschen werden / hernach brenne sie zu Pulver / und verzulde darmit / was du willst.

Zu 1. Ducaren ein halb toth Aquafort/
ein halb toth und ein Sechzehentheil Sals
miac/
ein halb toth und ein Sechzehentheil Sals

peter/

Dder:

Unter zwen loth Scheidwasser ein halb Quintlein Salmiaci

ein halb Quintlein Salpeter/

darnach darüber gossen/bises bedecketist/aufzwer Loth ein halb Quintlein Quecksilber/denn sachte lassen aussieden. In March Wille Gerald

Num.

Num. 63.

Noch ein ander Pulver / kalt darm zu vergulden.

Schlage einen Ducaten gank dunn / und schnell ibn hernach zu fleinen Stücklein/und lege fie in Aqui Regis, in Ermanglung dessen nimm Scheidwall lege ein Stücklein Salmiac darein / biß sich solche fårbet wie ein Wein/ hernach lege die geschnium Gold : Stücklein darein / wenn es noch nicht alle will verzehren/ fo thue mehr Salmiac darein/bifdas Gold alles verzehret ist/ als denn nimm ein reines und gank zarres Enchlein/duncke folches in selbiges 2806 fer / weiche soviel solche Züchlein darein / biffiealles Wasser an sich gezogen haben/lasse es alsdenn mitting ander trocken werden / alstenn thue es miteinander in einen Schmelk = Tiegel / und laffe es miteinander also verbrennen/und sobalden es aber verbrennet kyn wird/fo thue es geschwind vom Pener/un laffe es etal ten / alsdenn thue es in ein sauberes Bückslein / und wenn du hernach darmit vergulden willst / sonekeit nen Finger mit Speichel/ und überfahre darmit/ mas du vergulden willst / so wird es schön und sauberaus sehen/ als wenn es im Feuer verguldet worden.

Num. 64.

Die kalte Versilberung.

Mimm 1. Loth Aquaforts 1. Loth vierzehen : tothiges Gilbert lasse es in dem Aquafort zerfressen/ und denn 1. loch dick Rupffer mit Salg geglühet/ und in Scheidwasset das Silber fallen thut/denn soviel Weinstein und Galat

Salfi als des Silbers ist und mit dem gefallenen Wasser angerieben.

Oder:

Nimm 1. Loth Scheidmasser/

Quecksilber/ das dritte Theil eines Quints

leins!

ein wenig weissen Weinstein/

ein wenig Galk/

thue es in ein Geschirr auf einen heissen Aschen / missche es wohl durcheinander / reibe darmit / was du willst für ein Metall / so wird es gleich dem Silber.

Num. 65.

Kalte Versilberung ein Pulver.

Nimm ein Loth Aquafort / wirffgeschlagen Silber darein / sovieles verzehren kan / wenn es nichts mehr verzehren kan / so nimm gestossenen Weinstein und Salk/jedes gleich viel/ in das Aquafort/ mit dem Silber / soviel / als hinein gehet / lasse es denn trocken werden/ wenn du denn versilbern willst/ so mache den Daumen mit Speichel naß / duncke in das Pulver/ und reibe damit/ was du willst.

Num. 66.

Kupffer versilbern.

Erflichen machet man einen Silber : Ralch also: Man nimmt dünn : geschlagenes Silber / und solvisretes in Aquafort / wenn es gank solviret ist / solasset man das Aquafort aus dem Rolben rauchen auf einer Sand : Capellen / ober wo man will / hernach nimmt man es aus / und filtrirt es durch ein Fließe Papier / hernach auf einem Ofen / oder sonst warmen

268 Von allerhand Goldsund Silber

Dristrocken werden lassen/was nun von solchems ber Pulver über geblieben / und in diesem Fieß per sich angehenckt / nimm ein Theil/imateichenauf sowiel Salmiac und Weinskein / zweymalen sowie alles gar klein gepülvert / und durcheinander gem schet/ wenn man hernach Messing oder Rupsker und silbern will / so muß man es zuvor wohl abpussen und hernach das obgemeldte Pulver darauf streuen und genesten Fingern sein starck hinein reiben / hernach mit einem Lumpen sein abgewischet.

Num. 67.

Eine andere noch leichtere Ver

Rimm ein Stücklein dünn zeeschlagen sein Sile ber/ lasse es im Aquasort zergehen / hernach giesses in Ein gläsernes Geschirr / und thue weiß zestossen Weinstein darzu/ biß es einem Brey oder Mus gleich siehet/ darnach lasse es also trocknen/ wenn du hernach Kupsser versilbern willst/ so reinige oder pute selches zuvor wohl / und stosse oder reibe solches Müsteininzwischen zu einem Pulver / und streiche es mit einem nassen Finger darauf sein allgemach/ und reibees hernach mit einem reinen Eüchlein ab.

Num. 68.

Der Gürtler geheime und schöne Verfilberung.

Lasse 1. Loth sein Silber in Scheidwasser zergehen/ denn solvire gemein Salk in einem gemeinen Wasser und giesse es zu dem Silber/ so fället das Silber gank weiß zu Boden/nimm es aus/ und süsse smit Was

FF

ser wohl ab / reibe und vermische es wir einem halb Loth Salmiac / Glas : Gall ein Loth / Salh ein Loth/ reibe es mit Wasser ab / und bestreiche das Rupffer oder Messing darmit/darnach glühe es braun/ und lössche es im heissen Weinstein : Wasser / denn krahe es/thue es einmalen / dren oder vier / das lektemalen aber lasse es sieden.

Num 69.

Kalt versilbern ober vergulden.

Nimm gebrannten Maun/und gebrannten Weins stein / eines soviel als des andern / zuvor zu Pulver zerftoffen/mische darunter den vierdren Theil Gilbers Ralch / thue alles zufammen in einen Tiegel / seke folchen in das Feuer/laß heiß werden/ und in dem Jeuer stehen / so lange es rauchet / wenn es denn nicht mehr rauchen thut/ soift es aut/ denn lasse es falt werden/ so ift es ein weisser Stein / flosse alsdenn denselbigen zu Pulver / mit foldem Pulver bestreiche/ was du willst/ zuvor aber mustu die Arbeit/ was du versilbern willst wohl mit Speichel benegen/alsdenn von dem Pulver darauf gestreuet / hernach wohl gerieben mit einem Blutstein/wie solchen die Schwerdtfeger gebrauchen/ so ist es alsdenn schon versilbert. Also auch/ wenn du etwas vergulden willst / so nimm an statt des Gils ber : Ralchs Blatlein oder geschlagen Gold / und ver= fahre damit ferners/ wie oben berichtet.

Num. 70.

Gold : Pulver zu machen/das sich färben und hellen lässet.

Nimm 1. Quintlein fein Gold/

3. Eoth

270 Von allerhand Golde und Silber

3. Loth Aqua Regis, und 20. Pfeffer = Körner = schwehr guteng lauterten Salpeter/

alles zusammen in ein Glas gethan / auf ein klin Rohl = Feuer gesetzet / und wohl durcheinander in chen und fressen lassen / alsdenn von der kläresin Leinwand länglichte Stücklein geschnitten / darm geweichet so lange / biß sie alles an sich gezogen haben alsdenn lassen trucknen / und hernach zu einem Zum der gebrannt.

Num. 71.

Eine Versilberung.

Nimm 1. Loth Scheid, Silber/ ein halb koth Salmiac/ 1. koth Salk/

durcheinander gerieben / und dreymalen darmit bes

Num. 72.

Das Gold aus dem Antimonii. Schlack wieder zu scheiden von dem Durchgiessen.

Re. 1. Pfund des Anximonii - Schlacken/
3. Pfund Salpeter/
ein halb Pfund Weinskein/
ein halb Pfund Rohl = Stupp/
4. Loth Eisen = Feilicht/

pulverifirt untereinander gemenget / verpussen lassen / denn in einem Tiegel zum Hönig stiessen lassen bernach selbigen verblasen.

Num

Num. 73.

Ein gut und nußbarlicher Sud / auf allerlen Bruch, Silber oder Münze zu ges brauchen/wenn man es nicht auf den Teste bringen mag / doch auf funffsehen, löthig zubringen / und ges

höret auf 1. Marck Silber 5. Loth dieser ARatert eines jeden.

Man nimmt Schwefell

Weinstein/

Virriol oder Rupffer = Wasser!

Salveter/

Salk/

diese Materien mussen alle klein zerstossen/ und durche einander gemischet werden / alsdenn glühet man das Silber oder Münk/ und menget es mit dem Pulver untereinander / thut es in einen Sack / hänget es in einen Hasen mit gemeinem Wasser/ jedoch / daß es an dem Boden nicht aufstehet/ lässet es also siedens wenn es eingesotten ist / so füllet man es wiederum an / und solange / bis das Silberoder Münk gank dünne und weiche wird / und das Kupsser gank here aus gezogen ist / so ist es recht.

Num. 74.

Silber geschmeidig zu machen / daß es unter dem Hammer halten

Wirff eine Handvoll Paber: Rern darauf/ rühre es mirff eine Handvoll Paber: Rern darauf/ rühre es mie

272 Von allerhand Golde und Bilbets

mit einem Stuck von einem alten Schuh wohl un denn giesse es aus / so ist es geschmeidig. Probatum est.

Num. 75.

Ein guter Fluß zu ungeschmeidigen Silber/ so den Hammer nicht halt ten will.

Dimm 1. Loth gebrannten Weinstein/

1. Eoth Salpeter/

1. Loth Glas: Gall

1. Quintlein Benedischen Borar/

alles wohl untereinander zu Pulver gestossen/ und so das Silber treibet/ darauf geworffen/ denn aus gegossen/ und wenn du es in Plantschen giessen willst/ so mache das Plantschen Eisen warm / oder wohl heiß/ und bestreiche es mit gelbem Wachs.

Denn nimm geschabte Venedische Seiffen einen guten Löffel voll / wirff sie in das Plantschen: Eisen und giesse alsdenn das Silber darein / so kommette gut und geschmeidig heraus.

Num. 76.

Silber = Grund zuzurichten / da man etwan Löcher in die Arbeit getrie; ben bat.

Nimm Bleyweiß / Dager = Gelb / Umbra / Sw tinober / Mennig / Schwärß / dieser Stuck ein stoll besonder mit kein = Del angerieben / aber wohl dick licht / darnach thue sie alle zusammen / und einen auten guren Fürnis darunter / reibe es untereinander / so lang/biß du seiber vermeinest/daß er dir dick genug sen/ und so du den Grund wohl weiß haben willst/so nimm viel Blenweiß darunter/ wann du nun die Löcher mie diesem Grunde hast zugemachet und verstrichen / so lasse es einen halben Tag stehen / dann nimm Blate leins: Silber/lege es darauf/und lasse es vollends tros chen werden/darnach nimm von den Muschel-Silber/ mache es mit Enerstar an / und bestreiche es mit einem Pensel/ so kommet es dem andern Silber gleich in der Mattigkeit/und halt sehr wohl. Probatum est.

Num. 77. Das Silber geschmeidig zu

Mimm ungelöschten Kalchen Benedisches Glase
Salmiace

Galpeter!

und Salk/ eines so viel als des andern.

Ausser des Salpeters muß eiwas mehrers seint dann des Salzes / dasselbige mit Aschen und Leimen wohl untereinander gerieben / und Rugeln daraus gemachet / und wohl trocken werden lassen / dann auf das Silber getragen / eins / zwen oder dren darauf ausgen tossen.

Num. 78. Das Silber weißzu kochen.

Erstlich / muß man das Silber in einem Rohls Fenerglühend machen / biß es ein wenig roth wird oder zischet. Darnach nimme man Weinstein und Salts 274 Von allerhand Goldsund Silber:

Galksjedes gleich viel fleingeriebens thures darnad in einen saubern kupffernen Ressel/mit sauberm Bil ser/und machet es siedend/wann es nun eine gutevien tel Stunde gesorten hat/thut man es wieder in ein fin sches Wasser/ wann es geschehen/ muß es in dem sii, ichen Waffer mit einer meffingen Bürften fauber go bürstet werden / auch wohl gar mit einer Haar, Bu sten / darnach nimm guten Weinstein/ binde ihnself mit Papir su/ thue es in das Jeuer/ lasse es brennen biß es nicht mehr rauchet/ als dann fleingerieben/und mit frischem Basser vermischet/wie einem Bren, und das Silber darmit bestrichen/hernach das Silberglin hend gemachet/ und in faltem Wasser gelöschet/ das Schwarke mit einer Haar Burften herunter gebin stet / und dann ein hundert Zehlens lang fiedenlaffen in dem Ressel / und Weinstein darnach wieder in frie sches Basser gethan / und mit einem saubern leinen Zuch abgetrocknet/und wieder auf ein Kohlegenerge leget/bis es anfänget zu zischen.

Num. 79.

Gold-Fäden auszubrennen und zu schmelzen.

Nimm die Gold/Fåden/oder Faden: Silber/thut sie in einen Tiegel / oder wickle sie auf ein Knöllein in ein Papir / binde es mit einem Drath zusammen/ und sețe es zu einem lindem Fener oder Koplen/ dest es nut einem Blechlein zu / bis der Faden herausge brandt 19t / darnach numm das Tiegelein aus dem Fener/ und schütte das Gold in ein Mülterlein/ was sche sein sauber Abasser / und sch

he darnach das Wasser vom Golde ab / und thue das Gold wieder in ein sauber Schmelk-Tiegelein / here nach nimm weisse Glaß: Galle / sder Salarcum, und Salk darunter / den dritten Theil / wirsse unten in den Tiegel / und thue die Fåden darauf / hernach wieder um Glaß Gall darauf / und wieder ein Theil Fåden / und wieder Glaß Gall / darnach seke den Tiegel in ein gutes Rohlseuerlein / daß es zergehet / wie ein Wasser. Darnach nimm es aus dem Feuer / und giesse es in einen saubern Scherben / und wasche es sauber aus / ist es aber nicht rein / so träncte es in Bley ein / und treibe es auf einem Teste ab / so hast du das seit neste Gold und Silber.

Num. 80.

Werguldet Silber zu scheiden.

Erstlich brenne das verguldte Silber auf einem Teste! und schlage es gank dünne! und schneide es ju kleinen Stücklein! als die Heller! thue es in eiznen Scheid=Rolben! giesse allezeit auf 1. Loth verzuldet Silber 2. Loth Scheid=Wasser! seke den Rolben in einen heissen Sand! laß arbeiten vier oder sechs Stunden! bis das Wasser gank grün wird/und ein schwark Pulver auf dem Grunde ist! darnach imm eine gläserne Schalen! da sechs Maas hinein sehet! darein lege ein Stuck Rupsser! und giesse vier Maas mild Wasser darein! giesse das Scheide Wasser! da das Silber innen ist! auch darzu! so säller das Silber alles auf das Rupsser! gleich wie wine Uschen! giesse das Wasser gemachsam darvon ab! und nimm das Silber mit einem Lössel oben here

276 Von allerhand Goldnind Silbeti

ab / das ist das beste zum Versilbern / das andere thue in einen Goldschmidts: Tiegel / glühe es / dann schmelke es / so hast du sein Silber / das Schwarke sounten im Kölblein siken geblieben / süsse mit war men Wasserwohl aus / thue es in ein rein Tiegelein/ und schmelke es mit ein wenig Vorap zusammen / so hast du auch das seineste Gold / so in dem vergulden Silber gewesen ist.

Num. 81.

Das Gold vom vergulden Silber ohne Guß und Scheid Wasser zu bringen.

Nimm Salmiac 2. Theil. Schwefel 1. Theil.

Vermische es wohl untereinander/bestreiche das vergulde Silber mit Baume Dels daß das Pulver darauf hafften kans lege es auf eine Gluts daß das Pulver hinweg rauches dann kraße es ab mit einer Kraße.

Num. 82.

Gold von Rupffer zu scheiden.

Mimm das vergulde Rupsfer / siede es inelner Aschen mit Wasser angemacht / daß das Feiste oder Unsaubere darvon kommet / darnach wasche es aus einem saubern Wasser / dann lege es auf eine helst Glut / und nimm schönen gestossenen Schwesel/und streue solchen daraus/über und über / lasse den Schwesel / und saran verbrennen / darnach seize es in ein Bedlasse es erkalten und klopsfe daran / so fället das Gold dam

Darvon in das Beck / ist aber noch an etlichen Orten Gold hin und wieder daran verblieben/ so streue wies der Schwefel in solche Ort/ und glühe es/ und lasse den Schwefel daran verbrennen/ wie vor gemeldt/ wann es kalt ist worden/ so halte es wieder über das Beck/ und klopsse daran/ bis das Gold gar darvon fället/ darnach kehre das Gold im Becken gar zusammen/ und schmelse es/ sexees darnach auf eine Capelo len/und treibe es ab/so hast du fein Gold.

Num. 83.

Non einem vergulden Silber : Ge: schmeide künstlicher Weise herab zu sieden/ daß das Geschirz oder Geschmeid gank bleiber.

Damie verfährer man also: Man nimme des besten und gerechten Scheid, Wassers 1. Pfund Fluße oder Regen-Wasser 6. Loth/ gestossen Salt 6. Loth/ Dieses muß in einem Tiegel recht geschmolgen seyn/ daß es fliesset/ und wann es geflossen/ auf einen saus bern Stein ausgegossen/und falt worden ist/so nimm Salmiac 3. Loth. Diese Materien alle in einen Scheide Rolben gethan / und gemach zwen oder drene mahlen aufsieden lassen/ und Kohlen um den Schere ben gethan/ damie der Rolben nicht zerspringe, wann es dann genug gesotten ist / muß man das Wasser stehen lassen / damit sich die Materi auf den Boden sekel und wann es sich gesetzet hat / alsdann in einsauberes Glas gegossen / darein das Silber kommen kan/ das man absieden will/ hernach nimm das vers gulde Silber heraus / thue es in das Wasser / und sene

278 Von allethand Gold-und Bilbets

seke es über eine Glut in einen Sand oder Aschmund lasse es ein wenig sieden/ fehre das vergulde Stand ber vier oder sür stmahl im Wasser um / lasse es ben läuffig so lange sieden / als einer ein En essen möchte nimm es alsdann wieder heraus; mit so viel Wasse lan man auf zehen Ducaten Gold absieden; Alle wann man weniger Gold abzusteden hat / tan man anch von den Species hab oder weniger nehmen und kan man dieses Wasserzwen oder drenmahl zum Absieden brauchen: Wann es nicht gefället worden auf folgende Weise dadurch das Gold gefället und

gefunden wird:

Nemlicht nimm 2. Maas Fluß: ABaffer / und 1. Pfund Bieriol/ dieses in einem Topff / bif aufein Seidlein eingesorten / und eine Weile stehenlassen bif sich die grobe Materi settet / und giesse hernach das erste obgeschriebene Wasser/ so das Gold von dem Silber abgefressen / in diefes Rupffer: ABaffer laffe es über Nacht stehen / so seget sich das Gold schwirk licht auf den Boden / hernach giesse das Wasstrau mächlich von der Materiel trockne sie/ geuß sieine nen Tiegelsund laffe es gemach mie dem Galt schmel ken / bernach ausgegossen und erst recht geschmilkul wie man das Gold zu schmelken pfleget. Man muß im Schmelgen mit feinem Gifen/ fondern mit einet hölhernen Kluffe darein greiffen / sonsten wird das Gold ungeschmeidig von dem Eisen / so durch di Wasser abgesotten wird/ das filberne Geschitt/ dan innen das Cold abgesoreen worden/ wird schwark wann man es aber wieder braun glühet/ und siedelle In Weinstein und Salk / so wird es wieder so schon weiße als wann es niemabl vergulder gewesen wint. 311

Au mercken aber ist / daß man das verguldete Silber mit einer gebräuchlichen Silber: Farbe färben/ und ordentlich aussieden lassen / hernach ablöschen und sauber kraken muß/ damit der Brund am Bolde frisch und sauber seine. Wann man einem das Bold vom Silber abkaussen solle/muß man observiren/wie das Silber verguldet ist/denn man sonsten auf das Marck Silber/ wann es innzund auswendig verguldet ist/zwen Ducaten Bold zu vergulden rechnen/ und auf das Marck/ so halb verguldet ist/einen Ducaten/das hero das Wasser und die Mishe zu rechnen/ und kan man um das Bold/ so auf einem Loth Silber ist/niche mehr/ dann 6. oder 7. Kreuker geben. Dis ist bloß zur Machrichtung aufgezeichnet/ sich darnach zu richeten/wann etwas zu verkaussen fürkommet.

Num. 84.

Silberne Geschirzschön glänticht zumachen.

Zerlasse Alaun in starcker Laugen/schaume es sleissig ab/ thue hernach Seissen darein/ und wasche das Geschirz mit einem subtsten leinen Tuchlein.

Num. 85.

Einschönes Secretum, das Goldvon verguldtem Aupfferzuscheiden/ ohne Sußund ohne Feuer.

Man nimme das verguldete Rupffer/ duncket es in ein Lösche Wasser von den Schmieden/ daß es wol 1aß wird/ dann thut man es in ein Feuer in einem 634

280 Von allethand Goldaund Silbeti

irrdenen Geschir? / lässet es ein wenig erglüben / als, dann toschet man es in einem andern frischen Wasser, so schlägt sich das Gold herab / wasche es hernachmit einer Kras-Bürsten gank herab.

Num. 86. Auf eine andere Art.

Nimm flein serschnittene Bertram Burgel I. Loths giesse I. Maas starcken Wein-Essig daraust lutire eine Stürken darauf lasse es ein wenig sie den sund dann erkalten. Wann du nun einenvergulden Becker swie oben serwas erglühen lässess und in solchem Essig bernach abkühlest so fället das Bold Wiatlein weiß zum Bodens das wasche aus und schmeize es zusammen.

Num. 87.

Moch auf eine andere Art.

Ninm schönen Salmiac 2. Theil. Schwesel 1. Theil.

Reibe es wohl untereinander/ bestreiche das Be fase mit Lein-Del/ und streue das Pulver daraust halte das Geschirz zum Feuer/ klopffe an das Besäst über ein Wasser! so fället das Gold gar schindarein.

Num. 88.

Gold vom vergulden Kupffer zuscheiben.

Nimm Salpeter und Voras oder Vorarifiels
2. Lochs oder auch wohl eine Unkes zerlasse es ein wie

nig im Wasser/ wann es zergangen/ so mache das überguldete Rupsser glühend/ und lösche es in diesem Wasser ab etlichemahl/ so fället das Gold zu Gruns de/ das reducire/ so hast du Gold/ soviel zum Vers gulden genommen worden.

Num. 89.

Gold vom Silber zu scheiden.

Nimm Wasser ein halb Quint Salarmoniac auf 4. Soth Gilbers/ lasse es darinnen liegen/ biß es herunter gehet.

Num. 90.

Das Gold von einem ganken Werd Kezubringen/ daß es der Arbeit nichtschadet.

> Nimm Salpeter 1. halb Pfund. calcinirten Vitriol 2. Pfund. Salmiac g. l.

Destillire ein Aquafort, nimm dasselbige/ bestreiche das Geschirt/auf daß sich das Gold desto ehens
der abschele/ dann nimm Echwefel/ reibe ihn klein/
thue ihn in ein Müschelein/ solches bereite darinnen/,
bestreiche das vergulde Werck darmit zu unterst an/
lasse es sein gleich einbrennen/ schlage darnach mit

einem Messer daran / so fället es gleich herab auf das Pas vier.

Num. 91.

Eine Farbe auf allerlen Gold/ das man es nicht kratzen darff.

Nimm 2. Eoch Salmiac/

1. Loth Salpeter/

1. Loth Eris usti, 8. Loth Salf.

Diese 4. Suicke alle wohl durcheinander gerie ben/ mit Basser angemacht/ und wann man sie ben will/ so bestreichet man es mit dieser Farbe/ und lässet es verrauchen/ darnach machet man ein Suly Wasser/lässet es darinnen sieden/darnach machet man diese Farbe an:

Dimm 1. Loth. Weinstein.

1. Loth Schwefel.

2. Loth Galk.

Lasse es darinnen sieden/biß es dich genugbedune cket/und dierechte Farbe bekommet.

Num. 92.

Eine Pariser Farbe.

Mimm Salmiac 2. Loth.

Salpeter 1. Loth.

Ærisultiz. Quint.

Galt 3. Eoth.

Neibe es mie Wasser an/ lasse es auf dem Golde aufsieden und verrauchen/ dann siede es im Salle Wasser ab.

Nun folget die Helle darauf.

Nimm Schwefel/

Curcuma,

Weinstein!

Salk/jedes I. Loth.

mit Urin eingemachet.

Num. 93.

Eine Colorit.

Mimm Salmiac 1. Loth.

Grünspan 1. Loth.

Galpeter 1. Quint.

Borar 1. halb Quint.

Num. 94.

Wiemandas Gold sollemahlen/

womit man verguldet.

Nimm einen Ungarischen Gold-Gulden / schlasge solchen gank dunne / und schneide kleine Stücklein daraus / darnach nimm I. halb Loth Quecksilber / und nimm einen Goldschmidts. Tiegel / lasse ihn glüschen/schütte das Gold und Quecksilber darein/und saße es sich miteinander vereinigen / schütte es in ein saus ber Wasser / senhe das Wasser wieder darvon ab / so ist es wie ein Bren / darmit vergulde, wie dir bes wust ist.

Num. 95.

Ein Wasser/ um Stahl und Eisen zu vergulden.

Zu 8. Quint Wasser/ nimm Alaun 1. Loth/ Kupfe

Von allerhand Goldmind Gilbets 284

Rupffer= ABaffer 1. Loth. Salk 1. halb foth. Weinstein 2. Quint. Grünfpan 9. Aas. Queckfilber 1. Loth.

Dasselbe mit Regen- 2Basser auf dem Jeuer warm

gemacher.

Jeem/1. Has Gold/ 6. Aas Queckfilber/ mitth nem Tiegel/wann er heiß ist/gluben/und in derAfden geröselt / so lange das Gold fich meldet / und in No gen, Wasser geschüttet/ze. Glüber War/ das Gold darmit geschmieret/und abgebrandt/ dann im Win stein abgesotten und dann gefraket/ und darauf gu bruniret.

Zu der Helle nimm 1. Loch Schwefel, 1. loch Weinstein/und 2. Loth Galh/mit Regen-Wafferauf das Feuer/ und das Gold darinnen in den Sudgehalten/daß es wohl darüber gehet.

Auf andere Art.

Nimm Weinstein 1. Theil. Salarmoniac halb so viel/ und auch soviel Spanisch grun/ und ein wenig Salk.

Siede es im weissen ABein/ und streiche das auf einer Glut heraus mit einer Bürften / und lasse to erocknen/darnach vergulde es/als wie die Goldschmin de vergulden.

Hierauffolget der Proces/ wie es die Goldschmiede machen.

Schaffe dir erstlich zwey oder drey Bürstlein! von von Sau-Borften/oder Penfel/ die etwas hart fenns ein fleines meffinges Burfflein von Drath / ein flein Spailein von Rupffer gemachet / darmit das Gold aufgeleget wird / einen Schmelk: Eiegel/ ein Bange lein/ Scheid-Wasser/ Quecksilber/ und vom besten Gold/und thue zu einem Theil Gold/7. Theil Quect. filbers oder sieben mahl so schwehrs das Gold wird gant dunn geschlagen wie Papir / hernach mit einer Scheer so flein / als es möglich / zerschnitten / den Schmelke Tiegel thut man in eine groffe Glut Feuer/ und kedecket es oben und rund herum mit Rohlen! und geblafen/ daß der Schmelke Tiegel gank alübend wird/hernach thut man das Gold/ eingewickelt in ein Papir / mit samt dem Mercurio in Schmelk: Ticael/ ruhret es mit einem eisernen Drath herum/ ohns gefehr eine halb oder eine viertels Minuten langs wann es wol durcheinander vermenget und geschmola genist / soschüttet man es in ein reines Gefäß mit Wasseridann wird es geamalgamiret sennidas Was fer wird ausgeschüttet / welches über die Massen berze lich und gut ist/ für dierautige Sande/ und das præparire Gold / welches gleich wie schwarze Dinten in einer reinen Schachtel verwahrer. Wann man nun etwas vergulden will / so muß man daffelbige Stuck wohl abreinigen/ins Waffer legen/ daß das Schmus Bige herunter gehet / welches sonsten verhindert / daß der Mercurius nicht hafftet / wann nun das Smck que/fo man vergulden will/ wohl gereiniget und abgeschraffetist/ so nimmeman das fleine Spacelein/ und duncket es in Scheid: Wasser/hernacher in das Quecks filber/ und bestreicher das Butoder Stuck/ was man vergulden will/rings herum/biß es gang gleich ift/ mie einem

einem Bürftlein herum getrieben/daß es an auen Du ten wohl ausgerieben ist / und wollte es das Quedit ber nicht wohl annehmen/ so kan man das/ was man vergulden will/ ein wenig auf das Feuer legen/ und hernach mit dem Scheid- 2Baffer und Queckfilber wol reiben / dann nimme man ein wenig præparitus Gold mit dem Spatlein / und ffreichet es auf das Stuck oder Arbeit auf benden Seiten/ hernachlege man es aufeine Gluts und wann es anfanger zuraus chen/ so muß man es mit dem Zänglein hinweg neh men/und auf ein Euch legen/und dann geschwindmit einer Börsten einmahl oder zwankig auf benden Sit sen dupffen/damit das Gold an allen Orten recht aus getheilet werde/solches wiederum in das Feuer gelegen und wann es wieder anfanget aufzusteden / so nimme man es wieder hinweg/und dupffet mit dem Burflein Darauf/wie zuvor/solches dreymahl continuitet/ das vierdte mahl laffe es etwas langer im Feuer ligen/ fo wird es gang Gold-Farb/wasche darnach die Sam De mit warmer Ufchen/dann es sonften wieder anlauf fet wegen des Mercurii, alsdann reiniget man das Gold mit einem Burftlein von messingen Drath/ in weissen oder rothen Wein/ oder auch wohl Bier/ so lange und viel / biß daß es gang schon und sauberift. Will man es hober in der Farbe haben/foleger mant auf eine Glut/ zulegt mit warmen Wasser gewaschen so wird es fertig.

Eingutes Quick , Wasser.

Solvire 1. Loth Mercurii, in 6. Loth Schilden Baffer/ darzu gieß 6. Loth Brunnen: Wasser/ istes su starck/so giesse mehr darzu/und thue dazein 1. Quint K.

Num. 96.

Ein anders Silber/Kupffer oder Eis sen zu vergulden/ein Amalgama.

Nimm 1. Quint Gold/dunn geschlagen/ darzu thue 2. Loth Mercurii Crudi, der nicht mit frembodem Metall vermackelt ist/ das thue zusammen in eis ne hölzerne Schüssel/ darnach nimm einen Tiegel/ den streiche aus mit Krenden/und lege ihn in glühende Rohlen/ welche nicht sprazeln oder springen/ und so der Tiegel glühet / so blase den Staub heraus/ und schütte das Gold und den Mercurium darein/ und schwencke es wohl herum / so fället das Gold in den Mercurium, und wird eine Massa, das schütte in ein rein kaltes Wasser/ in eine hölzerne Schüssel/ dann so wasche es rein aus und trockne es/ so ist es sertig.

Num. 67.

Zu vergulden mit einem Ducaten/ soviel/als sonsten mit zwenen aus, zurichten.

Nimm Crocum Martis, der durch den Essig gemacht ist/darein thue Mercurium Crudum, laßes miteinander sieden / daßes sich wohl amalgarire mite demselbigen / verquicke das Gilber / dann vergulde daraus. Quod Probatum est.

Num. 98.

Das Gold zu reinigen.

So du unreines Gold hast / das mit einem and dern Metall besiecket ist/dessen nimm 1. Loth/ und thue

288 Von allerhand Gold: und Silber,

es in einen Tiegel/und thue darzu 6. Loth Antimoni, den Tiegel seke in das Feuer und decke den Tiegel zu mit einem Scherben/ das keine Rohlen darzu sallen blase und lasse es schmelken/so es wol steust/ so giesses in die Puckel/ und klopsse unten daran/so seket sich der Rönig unten/ dann laß erkalten/ und schlage den Rinnig ab/ die Rönig seke alle bende auf einem Tieb Scherben und blase den Antimonium ab/daß es salle ter gehelund geschmeidig genug sene/ das giesse main und schlage es dunne/ und zementire es im Salkund Biegel Meel/ wie du weist/ so wird es rein und gulf dann Ungarische Gold = Gulden e Eronen und alles das Gold/das gemünker wird/das ist nicht rein.

Num. 99.

Ein guter Fluß zum Silber: Giessen.

Nimm Salarmoniac 1. halb koth. Alaun 1. Quint. Borar/ Weinstein

und Salpeter/jedes 1. Quint.
ein Körnlein Salphur, als einer Erbis
groß/ alles zusammen klein gerieben/ und wannman
giessen will/einer Messerspiken voll darauf geworffm.

Num. Ico.

Eine Politie.

Nimm Tripel 1. Quine.
Spießglaß 1. halb Viertel.
Salniter 1. halb Cron / reibe es ##
fammen.

Num,

Num. 101.

Eine gute Versilberung.

Nimm fein Silber/
Salmiac/jedes 1. Loth.
Salk 2. Loth.
gegossen Salk anderthalb Loth.
Borar 1. Quint.

Num. 102.

Eine Frankösische Farbe.

Mimm weissen Bitriol 1 halb Loth. Grunspan/ Allaun/ Galben/jedes 1. Loth.

Nimm Salpeter 1. Loth/Sal alcali und Borax/ jedes 1. halb Loth.

> Num. 103. Pariser Farbe.

Nimm 1. Loth Salmiac/anderthalb Loth Sals niter/anderthalb Quint Æs ustum, 2. Loth Saik/ reibe es mit reinem Wasser ab/ bestreiche es/lasse es braun werden/und glühe es/lasse es erkalten/darnach nimm Urin/thue darein eine Hand voll Salk/lasse es sieden/bürste es aus sauberm Wasser.

Num. 104.

Auf andere Art.

Nimm Æs ustum, Salmiac, Alaun/jedes 1. Loth/ Salk 3. Loth/ mache es mit Wasser an/ siede es mit Salk. Wasser im Topsfe ab.

Num.

290 Von allerhand Gold-und Bilbets

Num. 105.

Schöne Gold-Farbe auf guldes ne Retten.

Rimm 1 halb Loth Salmiac, Salniter/ Ruph fer. Wasser/Grünspan/jedes 1. Loth/ alles fleingenn ben/ und in einen glasurten Topff mit lauterm Basser gethan/des ABassers muß nicht viel senn.

Item / Weinstein und Salt / siede die Retting guvor darinnen / so nimme sie die Farbe desto bis

fer an.

Num. 106. Eine weisse Gold-Farbe.

Nimm Alaun/Salniter/Salk/jedes gleich viell reibe sie klein durchein ander/ mache das Goldein web nigsfeucht / so hänger sich das Pulver andas Gold/ lege es auf glühende Rohlen / so lange / bistes que ein nem Del wird auf dem Golde/so wasche es in lauterm Wasser.

Num. 107. Die Studgartische Gold-Farbe.

Mimm 2. Loth Alaun/1. Loth Salpeter/1. Duint Æs ustum, 8. Loth Salk/brauche die auf gefrischem punkenirtem Gold/glühe es auf einem Scherben/bustreiche es mit Karben/ laß abrauchen/ laß dampsten/ und in Salk-Abasser absieden/helle darnach das Gold.

Num. 108.

. Gute Silber Farbe.

Nimm Brünspan/ Kupsker-ABasser/ Salmiac, iedes 1. Loth/Salpeter 3. Quint. Num.

Num. 109.

Gute Gold-Farbe.

Mimm Grünspan/Salpeter/Salmiac, Rupffere Wasser/ 1. Loth/ Æs ustum 1. Quint.

Num. 110.

Gutes Glühe: Wachs.

Nimm 18. Loth Röthelstein/ Ungarischen Die eriol/Berggrun/jedes 8. Loth/ Borax und Alaun/jes des 1. Loth.

Doer

Nimm 6. Loth Nothelstein/ 3. Loth weissen Wie Triol/Grünspan/ Æs ustum, jedes 1. Loth/ Borar 1. Quint.

Num. 111.

Undreas von Ofniksschönes Glühez Wachs und die Farbe darzu.

Nimm 2. Loth Rheinischen Grünspan/ 1. halb Loth reinen Rupsferschlag / 3. Loth. Röthel/ 12. Loth Wachs.

Die Farbe darzu.

Nimm Grünspan/Salmiac, Kupsfer/ABassers

Num. 112.

Hn. G. D. gutes Glühe-Wachs.

Nimm 4. Loth Wachs/ Æsustum, Rupffers schlag/ Rothelstein/ Ungarisch Rupffer/jedes ein halb Loth/ Grunspan 1. Quint.

E 2

Num.

292 Von allerhand Goldsund Silber,

Num. 113.

Heren &. Errards gute Gold: Fa

Nimm 1. Quint schwehr Spießglaß/1. Quint Schwefel/ reibe es durchan ander.

Num. 114.

J.L. Gilber-Farbe.

Mimm Kupffer, Wasser/ Salpeter/ Grünspani jedes 1. halb Loth.

Die Helle darauf.

Mimm Röthelstein und Schwefel jedes 1. Lothi Weinstein 1. Loth/Salk 4. Loth.

Num. 115. Gold-Farbe.

Nimm Salpeter / Kupffer, Wasser/ jedes 2. Loth/Salmiac 1. halb doth.

Num. 116. Glube-Wax.

Nimm 1. Pfund War! 1. Loth Röthelstein/2. Loth weissen Vitriol / 12. Loth Æs ustum, 4. loth Vorap.

Num. 117.

A.D. guteZiehe-Farbe.

Nimm 4. Loth Spießglaß/4. Quint Salpent 1. Loth Schwefel.

Dder nimm Schwefel/ Tripel/ jedes 2. loh Spießzlaß 1. koth. Num. 118.

Glühe-Farbe auf Ketten.

Nimm 3 koth Grünspan / 4. koth Salmiac, 2. koth gebrandten Weinstein / 2. koth Salpeter / 3. koth Rupsferschlag/ mit Essig angemacht/ ut eine sehr gute Farbe.

Cine Bleich Farbe.

Nimm Grünspan/ Salmiac, Salpeter/ jedes 2. Loth/ guten Vitriol 4. Loth/ mit Wasser anges nacht.

Num. 120.

J. C. L. gute Gold-Farbe.

Nimm Salpeter/ Grünspan/Alaun/Salmiac, edes 2. Loth/Salk 4. Loth/Borax 1. Quint/ mit Estig angefeuchtet.

Dder

Nimm Grünspan/ Salmiac jedes 2. Loth/ Æs ustum, Salpeter jedes 1. halb Loth.

Nnm. 121.

Eine weisse Farbe.

Nimm Salpeter/Alaun jedes 2, Loth/ Salk 4. oth/in Wasser abgesotten.

Num. 122.

Auf Ungarisch Gold eine Farbe.

Man nimmt Salmiac, Salpeter/Alaun/und gesoffen Salk/eines jeden gleich viel/ reibet es untereins nder/und gebraucht die weisse Farbe/wie bewust.

E 3 Grun

294 Von allerhand Goldsund Silbet:

Grüne Farbeallein. Das Gold muß erstille in Urin geneßet seyn/ und alsdann darinnengeness werden.

Num. 123. Ziehe-Karbe.

Mannimme Antimonium 1. Loth Galpeter, halb Loth/Schwesel/ 1. halb Quint.

Num. 124. Schöne Helle.

Man nimme Salk/Weinstein/2. Theil/Schutfel 1. Theil/und ein wenig Gurgumi.

Num. 125.

Halberstädtische Silber-Farbe.

Man nimme Grünspans Vitriol/Salmiac, und Salpeter/ jedes 1. Loth/ mit Wasser angerieben und aufgesotten.

Eine Helle darauf.

Nimm 2. Loth Salpeter/Weinstein/Schwesell jedes 1. Loth/ vor 2. Pfennig Burgumi/ 1. halb Loth Ulaun/ mit halb Wasser und halb Brunnen-Basser gesotten.

Num. 126.

Fürtreffliches Glühe-Wachs.

Man nimmt Wachs 24. Loth. •

Röthelstein/
weissen Vitriol/jedes 3. Loth.
Æris usti,
Grünspan/jedes 1. Loth.

Totia

Tutia 1. halb foth.

Benedischen Borar 1. Quint.

Alles jart gestossen / untereinander vermischt/ das Wachs vorher zergehen lassen / dann von besags ter Mixtur nach und nach darein gerühret / und mit den Umrühren so lang angehalten/ bißes kalt werden will / dann ausgegossen / und in lange Stengel sors miret.

Die Farbe darauf.

Nimm Grünspan/Vitriol und Salpeter/jedes 4. Loth/ Salmiac 2. Loth/ mit einen halben Rösel frischen Wasser halb einsteden lassen.

Die Helle darauf.

Nimm Schwefel und Weinstein/ eines soviel als des andern/ gemein Salk/ soviel/ als der benden sind/ und ein wenig Curcumi, in halb Urin und halb Wasser aufgesotten.

Num. 127.

Gute Gold-Farbe.

Nimm 2. Loth Salmiac, 1. Loth Grunspan/
1. Quint Salpeter.

Dder

Nimm Grünspan/Salmiac, jedes 2. Loth/Sale peter 1. halb Loth/mit Wasser angemacht.

Num. 128.

Eine Ziehe Farbe.

Nimm 2. Gulden schwehr Antimonium, ein halb Quint Schwefel.

₹ 4

Gil

Silber-Farbe.

Nimm Grünspan/Salpeter/Salmiac, und Ni

Num. 129.

Kupffer/Messing und Silberzu vergulden.

Mas du auf der leichen vergulden willst / bas muß zuvor tein geschabt und verquicket seyn/ als nem licen/ das Weisse solle bleiben/ und das andereven guldt/ was nun solle verguldet werden/ das traffe auf das reineste / was aber nicht verguldet solle senn/ da nimm einen feim/und schabe Rrenden darein/ oder reibe die Rrenden mit einem dunnen Leim, Waffer ab / daß es dick sene / streiche das Ort darmit ans das Weisse solle bleiben/ lasse es trocken werden über einem Feuers hernach das verguldet solle werdensdas verquicke zuvor/ darnach vergulde es/ wie du weist. Bann du es verguldet haft / so lege es in ein heisses DB. Mer/ taffe es fieden / fo fiedet fich der Leim und die R enden herab/ frage es fauber/und bestreiche es mit Glübe, 2Bar/ wannes trocken ist worden / so legt et darnach auf ein Feuer / und lasse das Wardarauf verbrennen / biß es immer rauchet / wann es nun kalt ift worden/ solegees in Weinstein- Wasser/ das nicht gesulzen ist/ nicht långer/ als bis das War

herunter ist/hernach bürste es aus/ und thue is alsdann ausbereiten.

Num. 130.

Un alten verguldeten Bechern das Gold so hoch wieder zu verneuern/ als wannes erst vom Goldschmied fåme.

Man nimme schwarke Menschen Haar / bins bet es fest zusammen/ wirfft es auf glühende Kohlen/ o wirst du Wunder sehen.

Num. 131.

Eines vornehmen Goldeund Silber= Drathziehers sehr geheimes Glühe: Wachs/ damit er dem Golde eine fürtreffliche hohe Farbegieber/welches ihme noch feiner hat nachmachen können.

Mimm reines Wachs 1. Pfund.
Grocum Veneris 3. Loth.
Salmiac,
schon Berggrün/
Alaun/sedes 2. Loth.
Röthelstein 1. Loth 1. Quint.
Croci Martis,
Tutia, sedes 1. Loth.
Salveter: Scheuffelein 2. Quint.

Diese Species mussen alle zart gepulvert in das zerstossene Wachs gerühret, und dann im Tiegel sort miret werden. Wann man nun etwas Berguldes tes darmit bestreichet und abbrennen lässet, und dann nach Gebühr recht ausbereitet, so wird das Gold oder Verguldete an der Farbe so hoch, als wann es gleich, sam brennet/20.

35

Num.

298 Von allerhand Goldeund Silbets

Num. 132.

Wasser/ womit man das Silber Gold. Farb färbet.

Nimm Schwefel und Salpeter / jedes glit viel/ reibe es untereinander gar klein/ und thuesti einem unverglasurten Hafen / verlutire eine Sin sen darauf / daß kein Dampst heraus schlagen tan setze solchen in ein lind Feuer 24. Stunden/ und was du hernach in dem Hafen sindest / daß thue in eines starcken Tiegel/ und lasse es stiessen/ darnach thues in ein sauberes Blaß / und was du darmit nekestoder schmierest / so verguldet es sich gleichsam mitdiesen Wasser.

Ein anders zum Vergulden.

Mimm rohen Schwefel I. halb Pfund. Salpeter dren viertels Pfund.

Mische es untereinander/reibees wohl/und thut es in einen unwerglaßten Hafen / decke solchen mitten mer Stürken zu/verkleibe es wohl/ und seke es in einen warmen Aschen 24. Stunden lang / darnach ninm es heraus/ und reibe es wieder. Nimm alsdanndes Pulvers 1. Drittheil/ und stiessend Wasser 3. Etd. lein/mische und rühre es wohl untereinander/sowid ein roth Wasser daraus/ wie Blut/ wann du dann Silber/oder Kupsser/ oder Münke darein wirssils wird es in 10. Zagen schon Golds Farb.

Num. 133.

Eine gute Helle oder Farbe dem Bolt de zu geben.

Mimm 8, Loth Salk.

Schan

Schwefel'/ Weinstein/

von Zodiene Ropffsjedes 2. Loth.

Alaun 1. Quine.

Dder

Nimm Schwefels

Salk/jedes 4. Loth.

gestossenen Curcumi 2. Loth.

Röthell

2liaun/

Weinstein/jedes 1. Loth.

Doer

Nimm Schwefel und Salmiac, reibe es klein/giess se Masser darauf in einen Hasen/ daß es miteinander siedet/ und wann das Wasser warm ist/so hänge das verguldte Ding darein/ und thue es von Stund an heraus/so wird es viel höher an der Farbe senn.

Num. 134.

Eine andere gute Helle zu machen/ oder dem Golde die Farbe zu aeben.

Mimm Salk 2. Loth.

Weinstein/

Schwesel/jedes 1. Loth.

Todten. Ropff 1. Quint (welches der Rest von dem Scheid-Wasser)

Dieses muß alles zusammen wol zerstossen und untereinander gemischet werden/und so in den kochenden Wasser (welches in einem reinen kupffern Gefäse senn muß) gethan/ worinnen man das/ so zu vergulden bewegen muß/biß daß es die rechte Farbe überkommet.

Num.

300 Von allethand Goldsund Silbet:

Num. 135.

Noch eine andere gang bewährt von Heren H.

R. Nimm Salk 8. Loth.

Beinstein 6. Loth. Schwefel 6. Loth.

Algun 2. Loth.

gelben Arsenicum 1. Eoth.

Curcumi 3. Quint.

Spießglaß 1. halb Quine.

Alles in ein fupffern Gefäß gethan / halb llin und den halben Theil Baffer darein gegoffen und fiedend gemachet/ das verguldete Gilber darein gu halten.

NR.

Wann duden halben Theil einer jeden folden Materia nimmst/so giebet es eine rechte Delletauseins mahl zu gebrauchen.

Num. 136.

Einegute Gold-Farbe.

B. Mimm Salmiac,

Grünfpan/jedes 2. Loth. Æsustum 1. halb Quint. Salpeter 1. halb Loth.

Vitriol ein 16. Theil.

Eine andere gute Gold-Farbe.

Nimm Salpeter anderthalb Loth/ Grunfpan/ Salmiac jedes 1. Loth/ weissen Vitriol 1. halb tolh! mit Wein-Effig angerieben.

Num.

Num. 137.

Einlaß: Schwärke auf verguldte Arbeit/daß sie schön bleibet.

Nimm schön Juden-Pech von dem besten / tlein erieben und mit Rheinischem Brandtwein anges nachet.

Num. 138.

Eine gute harte Schwärt vor die Gold-Arbeiter.

Mimm schwark gebrandten Victiol 1. und ein diertels Erone/Schmelk: Glaß 1. Erone/ schwarken Fluß 1. und dreyviertels Erone.

Num, 139.

Eine Politz auf reines Gold.

Nimm Eripel/

Schwesel/jedes 2. Loth.

Salpeter 1. Loth.

Doer

R. Nimm Antimonii,

Schwefel/

Tripel/jedes aleich viel.

Sulphur 1. halb Eoth.

Ein wenig lindene Rohlen.

Doer

Mimm Benedischen Eripel 1. halb Loch.

Schmeer 1. Loth.

Eine Politie.

Mimm Spießglaß 3. Quint. Benedis. Tripel 1. halb Loth.

Rreng

302 Von allerhand Goldsund Silber

Krenden 1. halb Quine. Schwefel 3. Theil.

Nimm Antimonii 1. halb Loth.
Salniter 1. halb Quint.

Sulphur anderthalb Quint.

Dder

Mimm Tripel 1. halbe Cronen.

Schwefel/

Spiefiglaß/jedes 3. 16. Theil einer Crons. Num. 140.

Eineschöne Versilberung auf Rupfifer und Messing.

Man nimmt fein Silber 1. Loth/ solviretsolches in zwen oder mehr Loth gutem Scheid= Wassen/ dars nach thut man es in eine kupskerne Schalenmic Bass ser/ so wird ein Kalch daraus / den trocknet man obgelindem Feuer ab/thut hernach 8. Loth gemein Salt und 5. Loth weissen Weinskein darzu/ vermischetes in einem heissen gläsernen oder andern Mörsel/wohlum tereinander. Wann man nun versilbern will/ so teibet man es mit einem nassen Finger hinein / wir schet es hernach mit Wasser ab/ und grabet es mitte nem Grabs Eisen.

Num, 141. Eine andere Versilberung auf Eisen und Kupffer.

Man nimme Salmiac 2. Loth.

Ballmen 3. Loth.

geflossen Salk 4. Loth.

Wein

Weinstein 1. Loth.

Maun/

Scheider Silbert jedes 1. halb Loth.

Reibet es zusammen auf einem Stein gang tlein/
nd thut es in ein Glaß mie 1. Quint Saffran/WeinEssig/ und lasset es zergehen in einer tleinen Wärme/
ann bestreichet man das Eisen oder Rupsfer so lange
armit/biß einem duncket genug zu senn.

Num. 142,

Kupsfer-Arbeit zu versilbern.

Man nimmt die Rupsfer-Arbeit/glühet sie erstlich vohl aus/ mit Salk bestreuet/ausgeglühet und abges bschet/darnach nimmt man die Arbeit mit Aquafort estrichen/ glühet und löschet es im Wasser ab/so wird er Grund rein/ darnach traket man die Arbeit und edet sie im Weinstein und Salk aus/ darnach besteichet man sie mit Silber-Ralch/glühet sie und lässet ein wenig kalt werden/ dann löschet man sie in ein ein Weinstein-Wasser aus/ darnach traket man sie us reinem Wasser/ bestreichet sie zum drittenmahl/ ind löschet sie in reinen Wasser/ siedet es im Weinsche sin und ein wenig Salk/dann viel Salk sliesset das Silber wieder ab.

NB.

Manmußsich wohl hüten / daß ja kein Eisen zur Arbeit im Sieden kommet/dann die Arbeit wird sonsten roth darvon. Wann man nun die Arbeit alle emachet hat/siedet man die Arbeit in Alaun und Wasser eine viertel Stundelang/und niche länger/dann ist Arbeit wird davon matt.

304 Von allethand Goldsund Silbers

Wann einer Erbis groß Mercurii vivi in das Sch Wann einer Erbis groß Mercurii vivi in das Sch Wasser thun/ nachdeme das Silber solviretist/ fället das Silber mit warmen Sals: Abasser/ in es wohl seken/ darnach giest man das Wasser/ in dem Silber/ den Silber: Ralch aber süsser mann warmen Wasser einmahlen dren oder vier aus. In Silbern nimm 1. Loth Scheid: Silber/ 1. halb in Salmiac, 1. Loth Salk/durcheinander gerieben/un drenmahl bestrichen.

Num. 143.

Wieman Silber verguldten kansdas man das Silber nicht verquischen darff.

Mannimme die gemachte Arbeit / the man si verguldet / glühet und siedet solche aus / darnach nimme man das Gilber und fraget es zu zwenmahr len/das Silber/bestreicher man als dann miegebrand tem Weinstein / glübet und siedet es aus / und fra hetes/ und jum vierdienmable bestreichet manesmil Weinsteine Dell glüberes aus, fieder und nimmit aus / legt es in ein frisches Wasser / und lassetts ein Weile darinnen liegen / und trocknet es mit emm teinen Züchlein / trägt alsdann das Amalgamads Golds und Mercurii mit einem linden Pensel auf damu der Mercurius fein sauber und dunne ausge stricken werde / dann lässer man es abrauchen/und löschet es im Dier ab / und fraget es dann / wie go bräuchlich/2c. Num Ein guter Niederschlag auf geschros den Silber.

Man nimme Salmiac 2. Theil

Schwefel 2. Theil/

dieses brennet man zuvor wohl in einem wohlvermacheten Zopf und macht daraus eine Laugen und siedet solche wiederum ein zu einem Salk/ seket man nun in eine Glaßschalen in einen seuchten Reller/ so zerstiesset solches in ein Del. So man nun solches durch ein rein Fließ-Pappier laussen lassen verwahret man es here

nach in einem Blaß auf das beffe.

Wann man eine Solutionem Lunæ vom Scheiden hat/ so nimmt man selbige und laß von bes sagtem Liquore etwann 10. oder 12. Tropsen sallen/ so scheid sagt sich das Silber in einen Ralch nieder/ wenn sich nichtes mehr niederschläget / so lässet man es nun ein baar Stunde ruhen; ist nun das Scheidwasser schon hell und läuter/ so giesset man solches behutsam und mächlich von dem Silber Ralch ab / so fan man gleich darmit wieder scheiden. Sapienti satis.

Sutes Schlagloth zu geschmelten Dingenzumachen.

Nimm 4. Loth Silber / 3. Grad Rupfer / und einer Krone schwehr Kronen-Gold / ein Grad ist der 18. Theil vom Dücafen.

Num. 146. Wie man Silber oder weisses Kupffer von einander erkennen kan. Nimm Zinnober/ Schwefel/ und schütteihn

daranf

306 Von allerhand Gold: und Silberi

darauf/und zünde ihn an/waken der brennet/so sich

Num. 147.

Blachmal/wiemanes zu Alugspurgburg

Nimm 1. Loth Salpeter/ 1. Loth Rupfer/
1. Loth Blen/ und 2. Loth Schwesel,
Oder.

Nimm 1. Loth fein Gilber/
2. Loth Rupfer/ 3. Loth Bley.
Doer.

Nimm 1. Quint Mercurii Vivi, 1. Duine Schwefel/1. Quint Bley/ giesse es zusamm. Oder.

Nimm 1. Loth Silber/1. Loth Bley/
1. Quint Rupfer.

Num. 148.

Ein anders/das da weicherist.

Nimm 3. Quint Eilber/ 1. Loth Bley/
1. Quint Rupferwasser/
lasse es treiben mit ein wenig Schwefel/dareingehan

und ausgegossen.

Einhartes Blachmahl.

Nimm 3 Quint Gilber/ ein halb Loth Rupfer/ ein halb Loth Blen.

Dder.

Nimm 1. Loth Silber/2. Loth Rupfer/undu Loth Bley/geuß das in einen andern Tiegel wolgerin benen

benen Schwesel/dock wersse des Pulvers von Salmiac, Borax darein' und giesse den König in eine Zain.

Num. 150.

Schlagloth auf Eisen.

Minm zwen Theil Meffing/ zwen Theil Silberglet.

Num. i ; i.

Eisen mit Rupfer = Lothen.

Nimm Borax, Ruß aus dem Schornstein/gleich viel durcheinander gerieben / macht flussig auf Eisen lothen.

Num. 152.

Eine Demant-Dinte.

Nimm Mastix/brenne ihn schwark/und glühe es. mit geläutertem Terpentin untereinander.

Dder.

R. Fumum ex candela sub pelvi contectum & cum oleo mastichino, fiat mixtura.

Das ist:

Be, Camin-Ruß und reibe folden mit Mastir, Del ab/das giebt eine vortreffiiche Diamant, Dinten.

Num. 153.

Das Gold zu reinigen/daß es nicht abnimmt/vom Spießglaß/so man durch: giessen will.

Rimmein wenig Blen zu dem Golde / und ein wenig gelben Hutten-Rauch / das lasse zusammen U2 fliessen/

308 Von allerhand Goldrund Bilbets

fliessen/wann du willst das Gold durchgiessen / dan nach so geuß es bald in einen Giespuckel / so findesten den König rein.

Teste zu machen/die kein Silber rauben.

Nimm eine Ranne Vier oder Covent/undeh Loth calcinirten Weinstein/lasse den Weinstein dann nen auslösen über einer Wärme/ und seuchte die Uschen darmit an.

Cine Treibkutte.

Nimm 2. Loth Wachs/
18. Loth Ziegelmehll
ein halb Loth Dannenhars/
4. Loth Terpentin/
2. Loth Bolgarm.
und 1. Loth Gummi Arabicum.

Das Silber im Fluß fein geschmei dig zu machen.

Nimm Leimen/kleingestossen Benedisch Blass vermische es untereinander/formire Rügeleindarund laß trocknen/ die würsse auf das ungeschmeidige Chber im Fluß/ lasse es wohl treiben / so nehmensteht en Bley · Rauch und Ungeschmeidigteit him weg.

Doet.

Nimm alten Kalch von einer alten Mautin/ und kleingestossen Benedisches Glaßseines so vielals de des andern durcheinander vermischet und auf ungeschmeidig Gold in Fluß geworffen / und darinnenwol treiben lassen / macht das Gold sehr geschmeisdig.

ABann das Silber auf dem Teste nicht gehen will.

So wirffe Wismuth darauf / so gehet es / das hut es auch dem Zinn.

Num. 158.

Abfeilungzuschmelßen.

Mimm Salpeter/ Beinstein/ Salk/jedes gfeich viel/und in der Feilung gemenger und miteinander chmelken lassen.

Ulle Calces der Metallen zusammen

zu schmelten.

Nimm Salpeter/Salmiac und Borax, eines viel als deß andern/lasse es miteinander im Weinergehen/die Solution filtrire durch ein Fließ Pacier/und coagulire es auf warmer Aschen ein / zu einem Salk/das stosse und vermische unter die Calces er Metallen/lasse es miteinander stiessen/sobringst du ewieder in ein Metallisches Corpus

Num-160

Ein Pulver-geschmeidig Gold zu machen.

R. Mercurii sublimati.

Salpeter/ Orunfpang

U & will

tines

310 Von allerhand Gold. und Bilbet.

eines soviel als deß andern/reibees klein untereinant ander/vermische es unter rothes Siegel Way/made Rügelein daraus/von solchen würffe auf das unge schneidige Gold im Fluß/ lasse es wol miteinander treiben/so bekommst du das allergeschmeidigste Gold solchen werden mag.

Doer.

Nimm Mercurii sublimati, destillirten Grünspans und Salmiac,

eines so viel als des andern/nnd verfahre damit/wie mit dem Worhergehenden.

Num. 161.

Alle Metallen geschmeidigzu machen.

Menrhen/Borax, Vernissum, Weines jeglichen 1. Loth/vermische es klein gestossenm: tereinander/mache ein Pulver daraus / darvontrage drener Erbis groß auf die Metallen im Fluß/duwinf dich über solche Geschwindigkeit nicht genugsam ver wundern können.

Num. 162.

Aqua Regis, das alle Metallen auf solviret/ausgenommen das Silber nicht.

Nimm ein gemein Aquafort 1. Pfund/thut? Loth gedörrt Roch: Salkoder Salmiac darein/und lasse es in gelinder Wärme austösen / denn ziehe das Scheidwasser aus dem Sand über den Helm henibei

o hast du ein tostliches Aqua Regis, so Gold und alle Metallen/ausser Silber/austoset.

Num, 163.

Silber geschmeidig zu machen.

Nimm Sal Tartari, Alaun/stosse es klein/und vann das Silber im Fluß stehet / so würff das Pulser darauf als einer Haselnuß groß/rühre es mit einer Alühenden Rohlen wol untereinander.

Num. 164.

Silber zu vergulden ohne Mercus

Mimm 4. Loth Salmiac,

4. Eoth lebendigen Ralch/

1. Loth Salniter/

anderthalbeoth gebranten Maun!

draus mache ein Aquafort, darinnen solvire einen Ducaten Gold / mit solcher Solution bestreiche das eingekrafte Silber/und lasse es abrauchen.

Num. 165.

Bie man Silber vergulden solle/ daßman das Silber nicht verquicken darff.

Die gemachte Arbeit / ehe du anfähest zu versile ern/und wenn du es geglühet und ausgesotten hast / arnach nimm das Gilber und frake es zu zweymah= an/ das Gilber bestreiche mit gebranntem Weinstein / lühe/ siede und frake es darnach zum vierdenmahl / estreiche es mit Weinstein-Del / glühe und siede es

114

312 Von allethand Goldeund Silbet.

aus/nimms heraus/lege es in ein frisches Waster)
und lasse es eine We ile darinnen liegen/ denn troch
ne es ab mit einem reinen Tüchlein/und trags als
denn auf das Silber das Amalgama Solis mit ein
nem linden Penselein/daß der Mercurius sein sauhn
voneinander gestrichen wird/ darnach lasse es abrau
chen/lösche es in Bier ab/ und versahre weiters dan
mit/wie es sich gebühret.

Num. 166.

Eineschöne Versilberung.

Mimm feinen Silber-Ralch I. Quinti Blak Gall ein halb Loth/

Salmiac ein halb koth/
Salk anderthalb koth/

Mercurii sublimați ein halb Quint/ diß alles gepulpersire/ aufeinem Reibstein abgerieben/ damie betrage dreymahlen/ was du versilbern willst.

Das Scheidwasser/darinnen das Silberaufi gelöset ist/nimm/und giesse ein wenig Wasser/darint nen ein wenig Salt aufgelöset ist/darein/lasse es zwen Stund stehen / so fället die Luna in einen weisen Ralch nieder 2c.

Wenn die Arbeit aus dem Feuer kommet/muß man es im Weinstein-Wasser ablöschen/ und solche dreymablen wiederhohlen.

Num. 167.

Einen guten Fluß zum Silbers gieffen.

Mimm schönen geläuterten Salpeter/siede sol den in durchsiltrirten Urin/und siede den Salpeter darinn darinn auf die Trocknesin/darvon wurff auf ein jeglisches Metall im Fluß/folässet es sich giessen so dunnes als du willst / es macht auch alle Metall schmeidig/ soman es darauf wirsset.

Num. 168.

Daß ein Silber bald sprosset.

Nimm Salmiac/ Salpeter und Borar / eines son viel als des andern / des Pulvers wirff auf das Sils ber / wenn es auf das beste gehet / so sprosset das Sils ber / wenn es auch gleich noch Rupsfer ben sich hat.

Num. 169.

Gold und Silber aus dem Cement= Pulver wieder zu bringen.

Das Cement: Pulver vermische mit gekörntem Blen und Blett/ lasse es miteinander wohl stiessen/ und treibe es hernach auf dem Teste ab.

Num. 170.

Bleichem Golde die Ungarische Fare be zu geben.

Nimm Salmiac, Alaun / eines soviel als des ans dern/durcheinander gerieben/thue es in eine hölkerne Buchsen/ und wenn du das bleiche Gold glühest / so wirff es in die Buchsen/ in das Pulver / so empfindet es von Stunden an die Jarbe nach dem Lingarischen Golde/wenn man es mit dem Pulver umwirffet/ und gehet treuge zu.

Ein anders.

Daß es viel höher wird gradiret/als es überguldet ist. Numm Schwefel/Salmiac, reibe das klein/ Us

314 Von allerhand Goldsund Silber,

geuß Wasser darauf / daß es insteinander siedet / und wenn das Wasser warm wird/ so hänge das vergulde te Ding darein / und rühre es von Stunden anhen aus/ so wird es viel höher gradirt.

Num. 171.

Blachmahl / wie man es zu Aug:

Mimm 1. Loth Salniter (Silber.)

1. Loth Rupffer/

1. Loth Blen/

2. Loth Schwefel.

Ein ander Blachmahl.

Nimm 1, Soch fein Gilbers

2. Eoth Rupffer/

3. Eoth Blen.

Dder:

Rimm 1. Quint. Mercurii Vivi,

1. Quine. Schwefell

t. Quint. Blen/

geußes zusammen.

Decr:

Mimm 1. Loth Gilber/

I. Eoth Blen/

1. Quine, Rupffer.

Ein anders / das da weicher ist.

Nimm 3. Quint. Silber/

1. Loth Blen/

1. Quine. Rupffer : Wasser/

ife es treiben / mit einswenig Schwefel darein ges jan/ und geuß es aus!

Einhartes Blachmahl.

Nimm 3. Quint. Gilber/ ein halb Loth Rupffer/ ein halb koth Blen.

Ein anders.

Mimm 1. Loth Silber/ 2. Loth Rupffer/

3. Eoth Blen/

enß das in einen andern Tiegel mit wohlgeriebenem Schwefel/doch wirff des Pulvers vom Salmiac und Borax darein/und geuß den König in eine Zain.

Num. 172. Alle Geschmeide weich zu mas chen.

Mimm Salmiac, Salpeter / Weinstein/ eines for iel als des andern / sende es ben einem fleinen Reuer/ arnach destillire es per Alembicum, was man nun arein wirffe/ wird weich und geschmeidig.

Num. 173.

Rupffer in Aquafort zu fallen.

Nimm dunn : laminirt Bley / und lege es in das equafort / so fallet es alles Rupffer wiederum hers 115.

Num. 174-

Messing hubsch zu färben wie Gold.

Nimm eine Maas Regen & Wasser / Lasse es halb cina

316 Von allerhand Goldeund Bilbet,

einsieden/ thue darein ein halb soth Eureumi/ und in Sechzehentheil gelben Arsenici!/ lasse zuvor die Arben mit Weinstein aussieden/ nachmals mit Essig auszukraßet / und darauf die Arbeit gesernget / wie obenzus sagt.

Num. 175.

Wie man Patronen giessen solle.

Minm 3. Pfund Bley!

1. Eoth Zien/

1. Quine. Quecffilber.

Num. 176.

Ein Blen = Sand.

Glübe einen Binsenstein/ mache ihn klein/ und mache ihn mit Salk = Wasser an.

Num. 177.

Ein Gieß = Sand.

Nimm 2. Pfund Spatts

1. Pfund Glas/

drenmalen gebrannt/ und drenmalen angeseuchte.

Dder:

Rimm Ziegel: Mehl/Lindenstein/eines sovielals des andern/halb soviel Rreiden/feuchte es mit Salmiac - Wasser an.

Num. 178.

Ein Sand/darein man Zien geusst.

Nimm & Viercel Kreidens

ein halb Wfund Röthelstein/ ein wenig Eperschaalen/

flein gerieben/ und durchgerädert/ darnach mit Wein oder Effig angefeuchtet/ und auf dem Jeuer ein wenig rtrucknen lassen

Num. 179.

Messing oder Kupffer schön gelb zu machen.

Mimm gelben Schwefel/

Maun/

Saffran/

calcinirten Weinstein/

Galveter/

fiede auf eine Stunde Rupffer oder Messing darinnen, lasse es eine Nacht im gesottenen Wasser stehen/es wird schon aslb.

Num. 180.

Messing schon weiß zu sieden.

Man muß den Messing vor allen Dingen schön rein schaben/alsdenn nimme man fein rein Englisches Zien / feilet solches tlein/ vermischet es mit gleichems schwehren gestossenen Weinstein / thut die Mixtur in einen unverglasirten Topff / und geust Wasser darüs ber in solchem kan man nun den Messing auf das schönste weiß sieden / je länger man solchen also siedets ie weisser er auch wird.

Num. 181. Messing slussig zu machen.

Mimm Arfenicum 1. Loth/ Maun 1. Loth/

318 Von allerhand Golde und Silbett

Weinstein 1. Loth/1
Salk 1. Loth/

diese untereinander gemischet / rein gestossen / dam ein wenig auf das gestossne Silber oder Messing worssen / wenn man es gleich giessen will / so sälle schön rein.

Num. 182.

Auf eine andere Art.

Man nimme Borar/ Venedische Seiffen/ und Salmiac.

Ein Fluß zum Messing.

Man nimme Salmiac, Seissen / Salk/eines so viel als des andern / die Seissen brenne man zu Pulk ver/und reibet es denn wohl untereinander/und wenn du den Messing ausgiessen willst/so wirst des Pulvers darein/ und lasse es treiben/ ehe du es ausgiesses.

Messing zu vergulden.

Nimm einen Ungarischen Gulden / 2. Loth Mercurii Vivi, mache ein Amalgama, darnach brandt die Silber » Farbe / nimm ein halb Loth Grünfpan ein halb Loth Galinter / anderthalb Quintlein Salmiac, ein Quintlein Witriol.

Nota.

Berguldete Arbeit thue in ein Cosent mit aushuben. Erstlichen nimm eine linde Bürste / wenndt Mercurius verrauchet ist / darnach bestreiche die Aubin

beit mit der Silber , Farbe / mit einer Feder / laß mahlig auf einer Glut schwark werden / darnach wirff die Arbeit in Brunk = Wasser / und bestreiche die Arbeit noch einmalen in Brunk / wenn es nicht roth genug ist / so bestreiche sie zum drittenmalen / und lasse sie abs rauchen sein schwark / oder abbrennen / halte eine glühende Kohlen über die Arbeit / wenn sie auf der Glue liegt / darnach in Brunk = Wasser geworssen / und mit einer Bürsten ausgefraket im Brunk = ABasser.

Num. 185.

Messing hubsch zu färben wie ein Gold.

Nimm eine Maas Regen = Wasser / lasse es halb einsieden / thue darein ein halb Duintlein Gurgumi/ und ein Sechzehntheil gelben Arsenicum/ lasse vorhindie Arbeit mit Weinstein aussieden/nachmals mit Essig ausgefraßet/und darauf die Arbeit gefärbet mit der Farbe/ wie oben stehet.

Num. 186.

Messing-oder Kupffer schön gelb zu machen.

Nimm gelben Schwefel/Allaun/Saffran/calciairten Weinstein und Salinter/feud auf eine Stuns. de Rupsfer oder Wessing / lasse es eine Nacht im ges ottenen Wasser stehen/ so wird es schön gelbe.

Num. 187.

Alle Geschmeide weich zu maschen.

Mimm Salmiac, Salpeter und Weinstein/eines

320 Von allethand Goldeund Bilbeti

soviel als des andernssiede es den einem kleinen Feundarnach deskillire es per Alechbicum in ein Glassward won Geschmeide : Arbeit darein wirssessisch wird weich wie ein Zeig.

Num. 188.

Zerbrochene Gülden zu löthen.

Nimm zerriebenen Grünspan/lege ihn naß aufder Riken / und duncke ihn / und schütte Borras darauf/lasse es fliessen / solothet sich der Gulden / und mit gank.

Gold geschmeidig zu machen.

Nimm Salmiac, Borar / Salpeter / gepulbery und mit gebranntem Wein solvirer und eincoaguliry auf einem Stein gepülvert/und auf Gold im Flußge tragen.

Eine gute Polike.

Rimm einen drieten Theil Trippel / einen dringn Theil Antimonium, und ein wenig Kreiden.

Num. 1914

Eine weisse Gold-Farbe auf Gulden und ander Gold/auf einen Stein.

Rimm ein Theil Salinter / ein Theil gebrannten Alaun / zwen Theil Salk / alles klein gestossen / das Bold geneßet / und in einem gemachen Feuer aussit den lassen / ist die Materizergangen / alsdenn instischem Basser abgelöschet / so gehetalles ab/

und ist schön.

Num,

Num. 192.

M D. Schönes Glühe= Wachs.

Minn falon gelbes Wachs 10. Loth/ Röthelftein 3. Loth/

- Nothelitein 3. 20th/

Wiffen Vitriol 3. Loth/

æsustum 1. Loth/

Brunspan 1. 20th/

Putia 1. Quirdlein/ Benedischen Borar anderehalb Quine.

das Wachs zergehen lassen/ und die besagten Species darein gerühret / so lange / biß es kalt werden will/ denn auf einen Stein ausgegossen / und in Stengeln sormiret.

Die Farbe darauf.

Nimm guten Grunfpan/

Witriol?

Salpeter/eines seden 4. Loths

Salmiac 2. Loth/

und ein halb Rossel frisches Wasser / und halb einste-

Die Helle darauf.

Man nimmt schönen gelben Schwefelygebrannten Weinsteins

gefossen Salk/

eines foviel als des andern/oder foviel/als der andern zwen/ und ein wenig Eurcumi/ in halb Urin und halb Wasser aufgesotten.

Æ

Num.

322 Von allethand Golde und Silber

Num. 193.

Goldschalcks bewährtes Glühe: Wachs.

Man nimmt gelbes Wachs 10. Loth/ Nomischen Bitriol 2. Quintlein/ Röthel 5. Loth/ æris usti 1. Loth/ Grunspan 1. Loth/ Vorar 1. Loth/

ausammen geschmolken und gerollet.

Num. 194.

Die grüne Gold = Farbe oder Klät zum Gulden.

Mimm 2. Quintlein Salmiac,

4. Quintlein Grunfpans

3. Quintlein Galniter/

2. Quintlein Vieriol/

alles klein gestossen / und mit Essig angemacht ichne sie in eine kupskerne Schaalen / oder in ein verglassutes Geschirr / thue darzu der gemachten Farbe einwonig / nach deinem Gesallen / rütle und wirst es hin und wieder / biß sie grün werden / laßeine Abellestuhen / seke es in einem Tiegel in das Feuer / lasseihn wohl durchglühen / thue denn die grüne Guldendarein / rüttle sie hin und wieder / biß sie alle schwant werden / lösche sie in Urin / wasche sie in einem Wasser aus / so sie steckicht sind worden / scheure siemle ein wenig Gals.

Num. 195.

Wie man Messing anquicken solle zum Vergulden.

Rimm erstlichen einen guten Bein-Essig/ lasse almiac darinnen zergeben/ feuchte die Arbeit das innen ab/ so nimmt es den Mercurium an.

Ein Hefft= Wasser.

Nimm ein Loth Tragant in ein Leinen Tückleins in Loth Quitten Rern / ein halb Loth Campher son Wasser gethan / und ein wenig Vorras gegieben.

Mimm 1. Loth Eurcumi/

1. Loth Weinstein!

1. Loth Sulphur,

2. Eoth Salk!

nd lasse es sieden.

Num. 197.

Eine Frankösische Farbe.

Mimm Salmiae 2, Loth/

Salpeter 2. Loth/

Salk 11. Eoth/

Vitriol 1. Quintlein/

suftum 3. Quintlein,

Dder:

Mimm 2. Loth Salmiac,

2. Loth Grunfpan/

I. Quintlein Bitriol/

1. Quintlein Salveter/

£. 2

laffe

324 Von allethand Gilde und Silber

lasse es trocknen/ geuß darnach Esse darzu / lasses halb einsteden / reibe es wieder klein / und farbes nicht zu heiß.

Num. 198.

Wie man Silber / Messing / Rupi fer und Eisen / lothen solle.

Man nimmt das Silber / und feilet es feinrein wo man es lothen will / hernach nimmt man einen the fernen Drath/hefftet es zusammen/daß es halt.

Hernach reibet man Benedischen Borax mit Basser an / legt das Loth in den geriebenen Borax, hus nach streichet man das Silber / oder was man will mit dem Boras Pensel an / und lässet es an den glüschenden Rohlen trocknen.

Ferner nimmt man trocknen Voras/ steuetden selbigen aus dem Euchlein auf das Silber oder was man löthen will / bestreichet es aber zuvor mitteim/ der mit Salt = Wasser zugerichtet ist / undlegtes so lange in glühende Rohlen / bis daßes sliesset dem löstet man es in frischem Wasser ab / so ist es wohl gelöchet.

Das Schlag-Loth hierzu wird auf folgende Weise gemachet.

Man nimme sein Silber ein halb Loth/ gutengtschlagenen Messing oder Lahn, Gold/ das Silber lässet man stiessen in einen Ziegel in einem Winde Ofen / und wenn es geschmolken / so sekermanden Messing darzu/ und bläsetzu/ biß der Messing auch seschmolken im Silber/ thut hernach einer Bohnen groß

groß gerriebenen weissen Arsenic darein / und wenn Dieser verrauche ist / so giesset man es aus.

Auf andere Art Silber / Kupffer/ Messing / Eisen oder Stahl / ju

Man nimme I. Loth Benedischen Boras, Glas: Gall und geglüht Salt / jedes auch I. Soth/

diese dren Stuck thut man nun zusammen auf einen Reibstein / und reiber es flein zu Mehl / damit fan man nun alle obgeschriebene Sachen löchen.

Bum Loth aber mag man nun nehmen Runffer oder Das Eisen oder Stahl mit gutem Benedie Gilber. schen Borax, und alles fein rein angefrischet.

Num. 199.

Wie man Blen lothen solle.

Man nimme Bley / Wismuth / Zien / eines jes den ein Loth / zerlässet es durcheinander / giesset es in

eine Zain/ so ist das Loth gerecht.

Hernach nimme man Salmiac flein gestossen/ thue tin wenig Baumól darein/ rühret es an wie einen Bren / und bestreichet darmit das Blen / thut das Loth darauf / hältes über ein Liecht / so löthet sich das Blen von Stunden an / wie man es haben will / mie dem angemachten Salmiac, hebt das koth mit einer

Korn : Zangen darauf/ fo das Del wohl erware metift / fo fliesset es von Stung den an.

2 2 Num

Num. 200.

Kräutlein von Silber oder Zien du gieffen.

Man nimmt 2. Theil Gips/

und 1. Theil Ziegel 2 Mehll und macht es weich mit Wasser / macht hernach einen schönen Grauß von Enpressen/ oder andern/als Nosmarin / und dergleichen / hänget hernach selbt gen unterfich in eine Buchsen/ gieffet die Materidan über / also / daß der Strauß oder Kräuter in du Mitten des Gusses kommen / brennet hernach die Formen aus / schüttet die Aschen heraus / und soman vermennet / es seye noch mehr Aschen darinnen i s gieffet man nur Queckfilber hinein / dieses treibet die Uschen vollend heraus.

Alsdennkanman Gilber oder Zien / darunter ein wenig Bismuch ist / giessen / hernach die Formen heraus nehmen / und zerschlagen / ohne Verlegung

Des darein gegoffenen Gilbers oder Ziens.

Num. 201.

Das Zien zu vergulden.

Man nimme Schafftheu / reiber das zim Creuks weiß wohl darmie / haucht es hernach mit den Urbem an / also / daß es feucht werde / legibit nach geschlagene Gold : Blatlein daranf / reibtit mit einem Zahn/ daß es schon glankend wird.

Nota.

Nachdeme man es verguldet / so legt man ein po pier darauf / und glättet es hernach durch das Papitt aledenn erft auf den Zien. Probatum est.

Num

Num. 202.

Wie man machen solle / daß die Estelgesteine in ihrem Behaltnuß oder Einschluß scholer und grösser scheinen / als sie in Warheit sennd.

Es sind gar subtile Betrügereyen mit den Edelgesteinen / dadurch die Jubelierer können zuwegen bringen / daß sie viel grösser scheinen / denn sie sind / als
wenn der untere Theil des Edelgesteins / welcher in
dem Kasten oder Behaltnuß eingesasset ist / mancherlen Ober = Flächen hat/ so wird er den Stein dem Sesicht grösservorstellen / als er in der That und Warheit
ist wegen des vielfältigen Widerscheins.

Wiederum/so ein unmittelbarer Lufft zwischen den Ober - Flächen des Edelgesteins und dessen Blechlein oder Folie ist / das wird nach seiner Proportion den Stein auch grösser machen/ weilen die Lufft (wie Boerius saget) an statt des Leibes ist/und machet/ daß die Edelgesteine viel grösser aussehen/ als sie an

sich selbsten senn.

Meiter/ so ein rein ungefärbt Glas oder Ernstall ohne alle Klebrichkeit in solchen unmittelbaren Raum gesetzet wird / solches wird eben sowol / als die uns mittelbare Lufft / den Edelgestein viel grösser machen!

als er ift.

So auch die Farbe in der Einfassung der Steine mit einem Ehränlein oder Eröpfflein Mastix hinzu gethan wird/das wird eben dergleichen thun / oder so das Glas oder der Erystall mit der Farbe des Edelgessteins gefärbet ist/das wird ihn nicht allein grösser/sondern auch ihn an der Farbe höher machen.

E 4 Numi

Der Weiche der Edelgesteine zu helffen.

Der Weiche der Edelgesteine/welche sie mit langer Zeit bekommen/mag man wohl also helssen: Mach einen Kasten oder einen festen Klumpen Zaig bon feinem Mehl/alsdenn wickle die Edelgesteine in zung oder drensach Papier/ denn bedecke es über und über an allen Seiten in den Zaig mit Croco martis, und beschleusse es mit dem Zaig/und setze es in einen Back Dsen mit Brod/und lasse es 6. Stunden stehen/nach deme das Brod heraus gezogen ist / so wird es seine vorige Härre wieder bekommen.

Num. 204.

Von Verfälschung der Edelgesteine/ und derselben Entdeckung.

Ein jederrecht durchsichtiger gefärbter Stein/was es auch für einer sene/ kan verfälschet werden/ dann durch zwen Saphire / oder mit zwen Ernstallen/ so sie eine Folie zwischen ihnen haben. Aber diesezwen fachen Sdelgesteine/ welche gefärbet sind/ entwedt mit Folie von Mastix, oder mit einer andern Art Folie, in ihrem Zwischen Raum/werden von den Juhr lierern ordentlich und gemeiniglich erkannt.

Sie werden den Stein nehmen / und ihn auf din Magel ihrer Daumen legen / und als denn recht ihr Besicht zwischen der Ebene des Edelgesteins und ihres Magels richten / und so der obere Theil des Edelgusseins weiß / und keine Farbe darzu gethanist / web che verborgen liegend unter der Seiten des Kastens

allda

allda kan gemercket werden / so wird das obere Theil des Edelgeskeins gank weiß erscheinen / als es an thome selber ist / und wird sich also selber offenbaren / daß es ein verfälschter Stein an statt eines Natürlichen sen. Dieses ist wohl ein recht leichter Weege / die verfälschten Edelgesteine von den Natürlichen zu unsterscheiden / aber diesenigen gemachten Edelgesteine/welche aus vielen Ecken / so zu diesem Ende durch allerley bereitet werden / wie auch Höhlen und Bruben/bestehen / können sie leichterkannt werden / weilen der Widerschein von den Ecken oder Winckel die Farbe von dem Folio, auf einen jedwedern obern Theil des Steins werssen thut.

Eine andere Arteines fünstlichen Betrugs ist/das durch die Edelgestein verfälschet werden / und solches geschicht / wenn erfahrne Künstler einen Edelgestein aushöhlen als einen weissen Saphir oder Ernstall / in dem untern Theil desselben mit einem recht kleinen Loch / und alsdenn einen Tropssen einer durchscheis nenden Feuchtigkeit dahin giessen / welches / wenn es künstlich verrichtet ist / seine Farbenrecht fürtresselich durch den ganzen eine Greins ausbreisten wird / also werden dergleichen Gestalten der wahs ren Rubinen / Saphiren und Smaragden / zuwes gen gebracht.

Es ist auch noch eine andere Urt eines subtilen Bestruge in den Edelgesteinen/wennersahrne Betrüger die Edelgesteine in gefärbten oder tingirten Wassern einweichen/oder sie dieselhen in Feuer/oder durch ein ander Mittel/särben/daß die Tinctur oder Farbe in den Leib des Edelgesteins hinein gehen möge.

5 T

Dieser

Von allerhand Gold-und Silber

Dieser Betrug kan anderst nicht erkennet wir dens als wenn man die Edelgesteine aus ihren g Ken/ Einschluß/oder Behalenuß heraus nimmt/un fie also bloß mit vollem Gesicht beschauer. Was qu belanger andere Edelgesteine / welche mit gefärbin Glase verstellet sind / diese scheinen meistentheil ein fleine Haut der Fell in ihrer Dbenebene ju haben/46 wenn es mit Del geschmieret ware / welches inricht

Edelgesteinen nicht gefunden wird.

Es werden auch gemachte Edelgestein berein von Ernftall/ Riefelfteinen und Blen / welche hant And als das gemeine Glaß / und durchfichtig wie in Ernstall; in der Bereitung pflegen erfahrne Rung ler ihnen die Farbe zu geben / Metallen oder Metale lische Tincturen oder Farben ihnen zuzusehen/ und wenn sie also zum Jeuer gesetzet werden/wird durch Die Würckung der Hige in denfelben ein Welgestein herfür gebracht werden/welcher schwehrlich anrechten Edelgesteinen zu unterscheiden ist/ohne ben dem subm Ien Stäublein mitten in ihrem Leibesoder ben den flet nen Bläßlein/welche offe in denselben wegen der un gleichen Bürckung deß Feuers in der Materie/ohr durch die ausserste Gewalt desselben Hike/verursache werden. Bon dieste Art gemachten Steinen/find deren erliche so vollkommen und freg von den kleinen Stänblein und Bläßlein/ daß man sie keineswege von den rechten Edelgeskeinen unterscheiden kan, alt durch den Gebrauch der Jeylen / denn diese könnenge fenlet werden/die rechten aber nicht / ausgenommen allein der Topas und Smaragd/wie auch ben dent Schwehre und Gewicht / und ben derselben Unier legung von sich werffenden Glank / nachlassenden Schein/

Schein / welcher wegen des Widerscheins der mans cherlen Zaffeln / Seiten oder aber Fläche / selben mit mehrer blinckenden Ergöslichkeit immersort giebt.

Roch ein anderer Weg der Verfälschung der Edelgesteine/der recht subtiel und sürtresslicher als alle die Vorigen/welcher dieser ist: Erfahrne Chymici mas chen ein steinmachendes Wasser von Mineration, und alsdenn thun sie daran etwas in Wachs sormen swelche Formen sie eine Zeitlang in ein hart, machend Wasser legen/und solches bringer Edelgesteine zu wesen/die denen rechten nicht viel ungleich sind.

Von der Folien-oder Blechlein-Färbung.

Der Gebrauch der Folien / Tincturen oder Blechlein ist erfunden worden/ den Edelgesteinen den Glank oder die Schönheit zu geben. Zu dem Ende/psiegen die Jubelirer/die Unterebene deß Edelgesteins mit einer durchsichtigen Farbe zu beschmieren/ oder zu bestreichen.

Bur andern Zeit / legen fie unter dieselben ein Blechlein oder Folium, oder eine glankende Farbei/

welche auf diese Beise gemachet wird :

Rimm ein Tropfen oder Körnlein Mastix auf der Spiken eines Eisens/lasse es im Fener heiß werd den/biß es will zerschmelken / alsdenn scheide das Findster und Dunckel von seinem durchsichtigen Theil ab/mit Druckung deß Fagers/wirst alsdann jenes wegt und gebranche dieses / ven Steinen Schönheit und Farben zu geben. Es vstegen etliche dieses durchdringende Wasser zu geben:

Num,

332 Von allerhand Goldnund Bilber

Num. 206.

Ein Wasser/so die Edelgesteine durch dringet.

Ein Wasser/so die Edelgesteine durchdringswird gemachet aus Zerpentin und Aqua Vicz, welchen thue die aus den Metallen gezogene Jahrbinzu/solvire sie im destillirte Urin/undziehe die durch sichtige Farbe durch den Distillir. Rolben aus/somm die Farbe fetrig senn. In diesem Basser weichet wan Ernstallen etliche Stunden ein / und wanndes Wasser erst warm gemachet wird/so wird der Ernstall wegen seiner Weiche/leichtlichen die Tinctur an sich ziehen. Zu machen aber / daß dieses Wasser eineres siehen. Zu machen aber / daß dieses Wasser eineres siehen. Zu machen aber / daß dieses Wasser eineres siehen. Zu grüner Farbe / Grünspan / zu himmels blauer Farbe / Silber/Salmiac und Scheidwasser/zu blauer Farbe / Silber/Salmiac und Scheidwasser/zu blauer Farbe Spahngrün und Łasur, Steine Boë-tius.

Num. 207.

Die Art und Weise/wie man die Farben von den von Natur gefärbten Edelge steinen solle wegnehmen.

Die Jubelirer haben auch Wege/die Farbenvon denen von Natur gefärbten Steinen hinweg zu nehmen/als von den Amethist/Granaten und Lopas/und dieses können sie thun entweder gans/oder zum theil halb/ daß sie dieselbe mit Krenden oder Kalch bustreichen/und als denn in das Feuer legen/zum theil daß sie nur den Theil bestreichen/davon sie die Jabe wollen wegnehmen/und als denn sie in das Feuer lugen. Also sollte man wol können einen Edelgestein machen

machen / der zum theil ein Diamant / zum theil ein Saphier ist; Oder von einem Rubin / theils einen Diamant / wie Nicolis in seinem Tractat von den

Edelgesteinen meldet.

Die gemachten Edelgesteine mit ihren vollkoms menen Farben zu bereiten/pslegen die Rünstler also zu thun: Sie calciniren Rieselsteine und Topas/eben wie Ernstall/alsdenn seizen sie ihme eine Farbe zu/und also machen sie einen Teig zu Edelgesteinen solcher Gestalt: wenn sie einen Emaragd machen wollen/calciniren sie Rieselsteine und Topas/und die Farbeihm zu geben/so seizen sie Mennig und Grünspan zu/ und so machen sie einen Smaragd. Zum Hnacinthen nehmen sie Bleyweiß und Crocum Martis. Zu einem Chrysolie Mennig und Bleyweiß. Zu einem Saphier Zaphura oder Lasur; erliche auch Salarmoniac und Silber. Zu einem Diamant Zien. Zu einem Rubin gleichsalls. Boëtius 1. 1.

Num. 208.

Den Crystallen zu färben/daß er eisnem Stelgestein an der Farbe gleich siehet.

Mehmet 6. Theil Spießglaß/ 4. Theil Opernert/ Hittenrauch und Ernstall 3. Theil/Schwefel 3. Theil/ Tutia oder Nichts 2. Theil/ machet daraus ein gank subtiles Pulver/ thut es in einen Topf/ hänget dareine ein Stuck Ernstall/entweder in einen kupfernen Rugel verschlossen/ oder thut es auch bloß in dieses Pulver/seset es also in das Feuer/lasset es 4. oder 5. Stunden glüben/aber ohne Zublassen mit dem Blaßbalck/ damit es nicht sliesse/oder in Stücken zerspringe/ ihr möget nach euren Befallen ein klein wenig heraus nehmen/und wieder hinein thun/ biß es euch recht zu sehn duncket.

334 Von allerhand Goldeund Gilberi

duncker. Wenn ihr es von dem Feuer nehmet/misse ihr euch vorsehen/daß es nicht zu geschwind erfalte/du mit es nicht zerspringe oder breche. Wollet ihr die Fan be eines Hyacinths haben / müsset ihr es zeielicher von dem Feuer wegnehmen / so ihr aber eine Purpursahl begehret/müsset ihr es länger in dem Feuer lassen.

Von den Folien oder Blechlein.

Benebenst dieser Färbung der Substant da Edelgesteine / gebrauchet man auch die Folienoon Blechlein / welche die Jubelirer zur Erhöhungdu Schönheit / der durchsichtigen und durchscheinenden Stein nehmen/und dero Gebrauch ift sehr nothwen Dig/denn was auch für durch sicheige Edelgesteine in ihr re Raftlein oder Behaltnuß und Ginfak in Gold/als Mingen oder Retten eingesekerwerden / gebinsiedoch keine Strahlen noch Glang von fich / bif steunter fie ein Blechlein/Blatoder Folie bekommen/welches macht/daß sie wie ein Spiegel / das Licht wiedergeben oder zu rucke ftrahlen/durch diefes Mietel die Angen mit Grahlen und Blincken ergoken. Zu diesem Ende find die Blechlein oder Mecallische Folien ersunden welche zugleich mie dem Wiedergeben des Lichts/fosit machen/auch die Farben der Edelgestein vermehren/ und durch ihre mancherlen Farben/zu welchen Zwid fie gefärber find/die schwachen wasserigen Farben der Edelgesteine/lebhafft und frischer machen.

Diese Blechlein oder Folien werden gemacht entweder aus den Blättern des Rupsfers/Boldes odt Silbers. Denn sie pstegen sie zu bereiten und an einen Kaden in einen Ofen zu diesem Ende zu hängen / daß sie mögen mit dem Damps dessen/ was unten im Osm

gebren

gebrennet wird/und zu dem Zweck aufsteiget/gefärbet werden. Alfo pflegen zu einer grünnen Flamen unten im Ofen grüne Federn zu verbrennen/welche durch iheren Dampf die Foli mit einer grünen Farbe färben.

Die Folie mit einer blauen Farbe zu färben/pflesgen sie blaue Federn zu brennen. Zu einer grünen Farsbe/pflegen sie die Blätter von Buchsbaum/ auf eben dieselbige Weise zu verbrennen. Und zu einer Rubenstothen Farbe / Scharlachswollen oder Scharlachssteck Seiden. Also beschreibet solches Porta im 6. Buch seiner Magia Naturali.

Num. 210.

Wie die Edelgesteine polliret und geschnieden werden.

Die Schneidung oder Polirung der Edelgesteisne erfordert / wenn solches geschicklich geschehen solle / daß die Steine darzu bequem gemachet und zubereitet werden.

Bu dem Ende kan ein Jaspis/Bagat oder Mars morstein geschliffen werden an einem Wekstein oder Neibestein/daran sie erst können geschliffen oder abges rieben werden / und denn damit sie mögen in eine ges schickliche Form gebracht werden / mussen sie mit dem groben Pulver von Smirgel auf einem zinnern Teller gerieben und geebnet werden / darauf geben sie ihnen den Glank/indeme sie dieselbigen poliren mit subtils gepulverter Kreiden oder Thon/d.i. TrippelsErden.

Der Demant allein muß wegen seiner Härte durch sein eigen Pulver geschliffen werden und seine Bestalt betommen / wessen Pulver auch zu desto eherer Aushhöhlung und Formirung anderer Edelgestein gebrauchet wird/indeme man sie darmit schleiffet; darzu muß

336 Vonallerhand Goldsund Silbet.

eine fleine eiserne runde Schüssel vorhanden sem welche leichtlich auf und nieder kan gedrehet werden welche eiserne runde Schüssel / durch sachte Bem ung und stetige Umdrehung gewaltiglich das Pulle von dem Schmirgel oder Demant an den Stellen Schleisfung reibet / und also denselben und nach aushöhlet.

Die Marmel und andere Steine/ könnenduch dieses eiserne und stählene Instrument ohne eine Pulver und ohne alle Sorge sur zubrechen geschiffe werden/Edelgesteine aber nicht. Boetius lib. 1.

Der härreste Stein nach dem Diamanissiften Schmirgel/dessen Pulver eben so gebrauchetwird/als das Demant-Pulver/in Formirung und Zurichung der Steines dieselbigen zu poliren und zu schleiffen; wenn sie nun also zubereitet und poliret sind/fan man auch Buchstaben oder Bildnüffen hinein graben. Be streichet den politten Stein mit Unschlit oberdinnem QBacks/alsdann nehmet einen eisernen Griffel und arabet in das Wachs/bis auf den rechten Gten mas für Buchstaben oder Gestalten ihr wollet. Wennsch des geschehen/giesset Aquam Stygiam.oder Aquam Regis, oder Scheidwasser an die Derter da ihr einge graben / das Wachs mit dem Griffel hinweggenom men/lasset den Stein einen Zag lang ruhen/ so wird das Scheidwasser durch Einfressung in den Steinstell Theil deß Steins durchgraben / darvon das Wacht weggenommen ift / und das übrige von dem Edelgo stein/welches mit dem Bachs bedecket/gankunvell ret bleiben. Worvon hernach ein mehrers.

Num. 211.

Rünstlich/gemachte Steine. Die Künstler pflegen künstliche Mamorsteine diese Diese Weise zu machen: Nehmer Gips/Kalch/Galg/ Rindsblut/pulversirte Steine/Stücklein von Mar, melstein oder Jaspis/mit Essig/ Wein/ Bier/ Milch/ oder dessen Molcken / wohl vermischet / und zu einem Bren gemachet/daß er zu einem Eisch oder Säulen kan formiret werden/wenn die mancherlen Farben darzu gethan sind/muß man diese Substans, mit einem Spatel wohl u. e. a. rühren/daß die Adern desto besser zu ein nem Marmelstein oder Säulen eingetheilet mögen werden/und wen das durchaus trocken ist/kan man ihn me mit Seissen oder Del einen sürtressel. Glank geben.

Num. 212.

Corallen zu machen / und zerbroches ne zu ergänzen.

Nimm weisse Ochsen » Hörner / feile sie wohl / biß nichts Unsaubers mehr daran ist / stoß solche klein zu Pulver/mache hernach eine Laugen von Schwaumen. Holfe es fünst Lage steben / nimm Zinober / so mit Wasser wohl zerrieben/vermische es mit diesem Pulver so lange / biß es die Farbe einer Corallen hat/nimm darnach diesen Laig/sormire Corallen daraus / und pollire sie glatt und sauber.

Num. 213.

Zerbrochene Corallen gank zu machen.

Pulverisire sie flein / und mache mit Pommerans ken = Sasst einen Taig daraus / lasse ihn also swen Tage stehen/hernach sormire aus diesem Taige Corals Ien / lege darauf den Schaum / den die Corallen in dem Pommeranken = Sasst gemachet haben/sind sie niche

338 Von allerhand Golde und Silbet

nicht genug gefärbet: so zerreibe Zinober/ und reibedie Corallen darmit/ biß sie genuz roth sind/wickle sie dan nach in ein Züchlein/ und lege sie vierzehen Tageing nen Mist/ so werden sie schön und hart.

Num. 214.

Corallen zu einem Taig zu maschen.

Man nimt Fragmenta Corallorum rubrorum, sovielman will/stosset sie tlein/giesse 2. quer Finger sie tronen; Safft darüber / und lässet es also ein Mong lang stehen / rühret es aber bisweilen / wenn sich nun die Corallen aufsolviret haben / so wird die rothe Corallen; Zinctur oben über dem Safft schweben/wie ein Del / so man säuberlich abschöpffen / und in ein Blas mit einem langen Hals / oder in ein Rolben, Blasseinfassen/ und auf einen heissen Sand sezen/und den Safft so weit evaporiren lassen kansbisse sussammen ein zeher Zaig wird / von welchem man nun allenhand Medaglien und Bilder drucken und sormiren denn in dem Schatten abtrocknen lassen kan.

Den bleichen Corallen ihre verlohn ne Farbe wieder zu geben.

Man nimmt zwen Welsche alte Nüsse/stossellen Auwer / und reibt darunter Salis Nitri anderthalt Quintlem, schütt solches auf ein wüllenes Euch/und reibt die bleichen Corallen wohl darmit/ so werdenste wieder schön / oder hange sie in ein heimliches Gemach zimlich erest hinab / und lasse sie etliche Wochen darim nen hangen, so werden sie wiederum schön roth.

Jonsthonus schreibt / wenn man die Corallen in Seuff: Saamen legt/ und darinnen verhüllet / so wers

den fie schon roth.

Etliche nehmen Urin von einem Rnaben/lassen ihn so lang stehen/ biß er sich reinige/ und seine Feces setze giessen hernach das Lautere durch seuchte Neigung des Geschirrs ab in ein Glas / legen die Corallen etliche Tag lang darein/ biß sie schönroth sich erzeigen.

Num. 216.

Rothe Corallen zu pußen/und schön glänkend zu machen.

Meibstein zart ab/bißes genug ist/thue ihn hernach in Reibstein zart ab/bißes genug ist/thue ihn hernach in ein Mahler = Tiegelein/darmit reibe die Corallen/biß sie schön glänkend werden / puke sie wiederum sauber ab/ darnach nimm einen andern Trippel / welcher gleich auf einem Marmel mit svischem Wasser ist abger rieben worden/diesen reibe in einem Mörsel ab/daßer zu einem Staub : Pulver werde / dieses Pulvers thue ein wenig auf ein gelind Leder streuen / stecke jede Corallen besonders an ein gespistes Hölklein / und pollire sie so lange / biß sierecht schön glänkend werden / denn trockne den Staub mit einem gelinden Tüchlein von dem Pulver sauber ab / so werden sie recht schön und glänkend werden.

Num. 217.

Aus vielen kleinen Perlen grosse zu machen.

Man nimmt Wein : Essig/der neummalen destillire ist in einem Rolben / thut die Perlein darein / seket sie in

340 Von allethand Golds und Silbers

in einen Roß = Mist / lasset sie etliche Zag putrisseiren / thut sie heraus / so sind sie weich worden / denn
machet man einen Model von Silber / so groß man
die Perlein haben will / der muß innwendig vergulder
senn/ mache mitten durch den Model ein Lücklein / daß
man eine Sau = Borsten durchstechen fan/drucke den
Zaig in den Model / durchstich sie / weilen sie noch
weich sind / laß sie stehen / so werden sie hart / dann der
stillire ein Wasser vom Menschen = Blut/lege die Per

lein darein/ so werden sie gar schon flar.

Dder man nint qute frische Eimonien / schneibeiste voneinander / und preffet den Safft beraus / den thut man in ein Glas wohl vermacht/ fest ihn an die Som nen / biß er sich gar rein clarificiret / darnach nimme man fleine ungelocherte Perlein/ ftoffet fie garflein gu Pulver / mascher fie rein / und solvirer ste alsdann aus gemeldtem Eimonien = Safft / daß sie werden wie ein weisser Bren / alsdann machet man feine runde Pers lein / fesselt sie an einen Drath von feinem Gilber/ und drucket fie in den gemachten aufgeloften Perlein Liquor, hanget sie an die Sonnen / lasset sie moden werden/ wann fie trocken find/ überziehet man fiewie der mit den folvirren Perlen / und laffet fie abermalen an der Sonnen trocknen/das thut man so offt und viel / bif die Perlein die Groffe erreichen / die beliebt. Sie werden gar fchon befommen ihren rechten namm Noben Glank/ wie die rechten Perlein.

Num. 218.

Allerhand Edelaesteine/so im Sik ber eingefasst/zu putzen.

Nimm von den jarren Rieben aus dem abgetochen Schaafe Schaafbein / viefe brenne auf einem eisernen Blech/
das über und über wie eine Kohlen glühet/ nachmahls
stosse sie in einem Mörsel zu Pulver/reibe es auf einem Reibstein mit gutem Brandwein zart ab / laß es wies
der auf dem Reibstein trocken werden / reibe es wieder
in einem Mörsel trocken ab / daß es ein Pulver so zart
als ein Staub wird/ dieses Pulver thue gleichfalls auf
ein Leder und Bürstein/und reibe das Schmuckwerck
darmit/ so wird es so glänkend als ein Spiegel wers
den / alsdann puke ben Staub mit dem zarten Pensel
wieder heraus.

Num. 219.

Glatte Sachen von Silber/ so ausz gebreitet sind/schon zu putzen.

In solchen Silber = Sachen muß man fleissig bes obachten / ob die Stuck ausgebreitet / oder glankend gewesen sind/oder ob sie gleich von der Arbeit her mate gelassen worden / diese bende mussen / jedes auf eine bes sondere Weise / gepuket werden / diese Stuck / so glate

ausgepußet werden/puge also:

Nimm reine Rreiden / stoß sie gröblicht/ laß sie alse dann dürr werden auf einem laulichten Ofen/hernach stoß sie zart/ daß sie könne durch ein Haar » Sieb ges schlagen werden/wann du sie nun also durchgetriebent so nimm ein lind Leder / und streu ein wenig von der gestossnen Rreiden darauf / reibe das Silber » Stuck/ so starck du kanst / darmit / so wird es Spiegel » glansend wieder werden/ den Staub von dem Pulver

fanst du alsdann mit einem gelin-

D 3

Num.

342 Von allethand Gold : und Silbet?

Num. 220.

Silber = Geschmeid/so matt ist/

Wann du Gilber : Beschmeid/fo matt von der Ite beit gelassen worden / pugen willst / so nimm einengel. ben Sand oder Erden/welchen man fonften Schenere Sand nennet / wo du diefen befommen fanft / darffe du ihn nur gleich also nehmen / ist aber solcher nicht zu bekommen / so nimm gemeinen gelben Sand / reibe diesen ab / oder stoß ihn in einem Morfel so gart / daß du ihn durch ein Haar = Sieb schlagen fanst alsdann thue ihn in ein Tiegelein / gieß ein wenig frisches Was ser darüber/ daß er so dick als ein dickes Muswird alsdann nimm ein leinen Euchlein, und scheure das Silber = Geschirr darmit / so wird es rechtschneeweiß und schimmrend werden. Ranft du aber obgedache ten Sand nicht bekommen/ so nimm zwen Ziegelstein/ reibe diese aufeinander ab/ so wird siche darzwischen wie ein zart Mehl zermalmen/mit diesem Sand tanft du auch die Silber : Beschirr pugen.

Num. 221.

Das gesponnene Silber wieder

Nimm Federweiß/lege es in das Feuer/lasse es glühen/ daß es als wie eine Rohlen glühet/dar nach nimm es wieder aus dem Feuer/laß es salt werden. / hernach stoß es zu subrilem Pulver/ mit diesem Pulver tanst du das gesponnene Silber auf das schönste pugen.

Doer:

Der:

Mimm Rrafft: Mehl/stoß es ju Pulver/schlag es in einerhölgernen Buchsen durch ein Euch / daß es so gart als ein Staub wird / mit diesem Pulver reibe troceten das filberne Sezeug/ so wird es wieder schon weiß und alankend werden.

Doer man nimme Kreiden/lässet sie zimlich durk werden/darnach stösset man sie in einem Mörsel zu Pulver/ und schlägtes durch ein Haar & Sieb / also dann kan man das gesponnene Silber mit einem

Barfilein pugen.

Dder man lasse die Schaaf = Ropff = Bein ben dem Hafner in seinem Brenn = Ofen mitbrennen/hernach stossen / und auf seiner Glas = Mühl auf das zarteste reiben und mahlen / hernach wieder trocknen / reiben/ und durch ein Haar = Sieb schlagen / mit diesem kan man nun das gesponnene Silber auf das schönste wieder pußen/ so man es mit einem Bürstlein reiber / herenach mit einem Pensel wieder zart auspußet/so bekome met es seinen Glank wiederum/wie zuvor.

Num. 222.

Perlein/so verdorben sind/wieder schon weiß zu machen.

Mimm destillirten Wein : Essig 4. Loth/

Scheidwasser 3. Loth/ vermische es zusammen in ein flach irden Geschirr/les ge die Perlein darein/ biß sie weiß werden/ nimm sie alsdann gleich heraus/ dann so du sie zu lange liegen

lässest / so werden sie zerfressen / laß sie alsdanu .
an der Sonnen trocken wers

den.

3 4

Num.

Num. 223.

Perlein zu waschen in der Milch.

Rimm die Perlein/schnüre sie an einen seidenen Faden zimlich weitläuffig/leg sie in eine gute Mildy laß es also zusammen in einem geglästen Häselein sie den/alsdann schabe Benedische Seissen darein/und wasche sie / so warm/als du die Händ darinnen erleit den kanst/wohl aus/darnach steihe sie aus kalkem Rasser wohl aus / daß die Löcher nicht verstopffet werden/nach diesem reibe sie mit einem zarten leinenen Lückslein ab / so werden sie schön glänzend werden: Nimm aber wohl in Dbacht/daß du sie nicht ehender von dem seidenen Faden abnimmst/bis daß sie ganz wocken werden / dann sonsten verstopffen sich die Löcher/und ist ihnen bernach übel zu helssen. Probatum est.

Num. 224.

Allte Perlein wiederum schön glantend zu machen.

Man nimmt die alten Perlein/und stecker siemeinen Zaig/und backet sie mit dem Brod/so sindet man sie hernach wiederum schon und flar.

Dder:

Man nimmt von dem Thau/ den man im Majen auf dem Rettich und Salat findet/weichet die Perlein einem Zag lang darinnen/ und bestreichet sie darmill so werden sie wiederum hell und glänkend.

Erliche legen die alten und gelben Perlein in Spiritum Vitrioli, darvon gehet ihnen die grobe Haut

ab / mussen aber nicht lang darinnen senn / sonst wers den sie kleiner / und gehet ihnen etwas am Werth ab. Andere nehmen Alabaster : Pulver / weisse Corallen; weisses Weinstein : Pulver / und weissen Witriol / das mit reiben sie die Perlein / so erlangen solche ihren verlohrnen Glank auf das schönste wieder.

Num. 225.

Einem bleichen Türckis / der seine schöne Farbe verlohren / dieselbe wieder zu geben.

Man sagt für gewiß/so man einen bleichen Zürckis wiederum schön blau machen will/soll man solchen auf ein paar Zag in süsses Mandel » Del legen/ und ben

gelinder Wärme stehen lassen.

the second second

Dder man legt den bleichen Eurctis in eine Ampel mit süssem Mandels Del / stellet ihn in einen tempes eirten und lauen Aschen zwen Tag lang / so wird er wiederum schön werden. Die Drientalischen Türschis sind die besten / man sindet sie auch in Spanien/Teutschland / Böhmen und Schlessen / die aber mehs rentheils auf weißlicht und grünlicht sich ziehen.

⁴ Num. 226.

Edelgestein/so in Gold gefasset wors den/als Geschmuck/Ring und der; gleichen/wieder auszupugen.

Man nimme ein Bürstlein von weissen starcken Haaren/ hindet es mit einem Bind : Faden fest zussammen / daß unten kaum eines Fingers breit Spatium bleibet/ darnach lässet man ihm auch einen Pensel mit einem blechenen Stiel / und gehundenen Haas

3) 2

346 Von allethand Goldeund Bilber,

ren/ machen/ darmit man das folgende Pulver wich

Man nimme schonen gelben Schwefel 2. Loth/ reinen Erippel 4. Loth/

vermischet bendes subtil zestossen untereinander/reibet es auf einem Reibstein auf das zarteste ab/ daßes wie ein Stanb wird/ lässet es alsdann auf dem Man mel trocken werden/ und reibet es nach diesem austin nem Marmel wiederum trocken ab/ daßes einrecht sartes Pulver werde/ solches Pulvers thut man nun ein wenig auf ein Leder/ und reibet den Schmuck oder Ring darmit starck/dupsst auch gleichfalls das Bürst lein in das Pulver/ und reibt es auch in der Liessen/ daßes den Glanz bekomme/ so dieses alles geschehen/ so puzzet man den Staub des Pulvers mit dem Pensel wiederum heraus/so wird es wiederum schöngläm gend werden. Probatum est.

Num. 227!

Allerhand Edelgesteine/so in Silver eingefasset/ auf das schönste wieder rum zu vusen.

Man nimmt von jungen kamms Röpffen die Beine/ und lässet es ben einem Hafner in seinem Brenn Dsen mitbrennen/ hernach auf seiner Mühle ein paat mal mit herabmahlen / daß sie so subtil als das schon ste Mehl werden / darvon thut man nun auch aus ik Leder und Bürstlein/wie obgedacht / und reibet das Schmuck : Werck darmit / so wird es darvon so schon glänkend als ein Spiegel werden / alsdann kan man den Staub mit einem zarten Pensel wieder heraus pusen. Probatum est.

Num.

Num. 228.

Wie man in den Perlen die Löcher weiter bohren kan.

Man bereitet ihme hierzu einen Schnüres oder Scheuer: Sand / (wie hernach solcher/ ben dem matsten Silber zu pußen / angezeiget werden solle) und schnüret alsdann etliche von denen Perlen an einen garten eisernen Drath / nimmtzwischen die Finger ets was von diesem Sande / und fähret mit den Perlen an den Drath (welchen man mit einem Nagel an die Wand befestigen / und mit der Lincken auspannen muß) auf und ab/ so ziehet sich der Sand in die Löchstein der Perlein/und weßen sich an dem eisernen Drath weiter/ dieses treibet man so lange/bis man siehet/daß die Löchlein an den Perlen weit genug sind / alsdann wischet man sie sleissig ab/ehe man sie von dem Drath wiehet/ damit der Sand recht darvon komme/ und sich die Löcher nicht verstopsfen. Probatum est.

Num. 229.

Allerlen von Gold glatt=gemachte Sachen auf das schönste wiederum

zu pugen.

Wann man von Gold gemackte Sachen/ so nicht krauß und erhaben/sondern matt und angeloffen/wiesderum schön pußen und reinigen will / so nehme man Trippel/ stoffe ihn tlein/ reibe ihn alsdann auf einem Reibstein auf das zarreste ab / und lasse ihn wiederum trocknen/thue ihn in einem Mahler = Ziegel/ und nehme alsdann ben einem Büttner ein Stücklein Reisse Solft / schneid die Rinde hinweg/ spißes ein wenig zu/ und so man es brauchen will / so muß man nur ein we-

348 Von allerhand Golde und Silberi

nig Brunnen = Wasser zu dem Erippel-Mehl giessen dann das Reisf - Holk darein duncken / und die Sachen / so man glänkend haben will / darmit polliten, So man nun vermennet / daß es genug ist / so nimme man von dem Pulver / welches ben dem Schmuck. Werch so von Gold gefasst / beschrieben ist / und streut dessen ein wenig auf das Leder / und pollitr es noch ein maln / so wird es recht glänkend / und eine schöne Jan be bekommen. Probatum est.

Num. 230. 10 1 0 1 10 10

Ein guter Gold= und Silber= Grund auf Eisen/Glocken/Gestein oder Glas/ daß es nicht von dem Wasser abgeher.

Man nimme gebrannten Ogger 1. Theil/ Mennig das dritte Theil/ Bolus armenæ 4. Theil/ auch soviel gebrannten Weins/

reibet es zusammen mit Lein » Del/thut darunter Bat likenstein einer Haselnuß groß/zulest drey oder vier Tropssen Fürnis darunter/wann die Farbe zu dicke wird/so reibet man mehr Lein » Del darunter/thutes dann von dem Stein in ein leinen Tuch/ringet es in sin saubers Besäß / es soll so dick als ein Hönig sen/dann streichet es/worauf ihr wollt/lasse es trocken wen

den/alsdann legt das Gold oder Silber darauf mit Baumwollen/und drucket es fein gemachsam. Num. 231.

Buldene Retten zuzurichten / daß sie wieder schön und hochsärbig wer:

den.

Mimm erflichen die Retten/ lege fie in Urin os er Harn/ so du willst / faust du auch roth Vier nehs nen/ puge mit einer Haar:Bürsten den Schmuge etssig heraus/sonsten nimmt es die Farbe nicht an/ nd wird fleckicht / lasse sie ben einem warmen Dfen vieder trocken werden / alsdann nimm ein fupffern Beschirz/darein thue halb Urin und halb Wasser/lasse s also auf einem Rohlseuer sieden / und wirst einen uten Löffel voll des folgenden Pulvers darein/wenn s denn einen Wall aufgethan/fo binde die Ketten auf inen Buschel/mit einem Zwirnfaden / und duncke eerlichemalen in das siedende Wasser/ bis sie schön nder Farbe wird / alsdenn wasche sie im braunen Bier wiederum aus/schlage sie zwischen ein Euch und asse es in einer Ofen-Röhren schnell trocknen/sonsten auffet sie wieder an und bekommet Flecken.

Das Pulver zu den Ketten buten.

Nimm rothen Weinstein/Schwefel/Salk/ jes es ein Wiertel Pfund/stosse dieses alles klein zu Puler/vermische es wol durcheinander/ von diesem Puler thue einen guten Lösselvoll in obgemeldtes Wasser.

Num.232,

Eisen zu vergulden und zu versile bern.

Nimm 1. Pfund gebrannt Scheidwasser/
Salmiac the.

gegoffen

350 Von allerhand Goldsund Silbers

gegossen Salk 4. Loth/ Pertram 4. Loth/

dieses alles brenne wie ein Scheidwasser / desgleichen lasse auch die Spiritus starck gehen / kanst du es nicht selbsten destilliren / so lasse es einem andern destilliren / dieses Wassers nimm 2. Loth / thue es in einstein Scheidkölblein / schlage einen feinen Ducaten gank dünn / und wirsseihn in 2. Loth des Wassers / sete das Glaß in heissen Sand/daß sich das Gold sein ausseschlich hebe es alsdenn auf / und versahre ferner also:

Erfflichen/alles was du von Eisenwerchveraul den willst/das muß blanck senn / auch daß nichts Rtistes darauf kommet / und was nicht vergulder sem folle/das muß von Rarben angestrichen senn/gleichwie sum Egen/ die Farbe muß von Leinol und Blengelb abgerieben senn/ darnach nimm das Basser/ so das Gold darinnen ift/und ftreiche es auf das Gifen/gang wenig/ fo lauffet gleich ein Guldener Grund an/ fies heft du aber/daß etwandas Gold zu wenig ift / fo ftrei the auch gar ein wenig Baffer darauf / so verguldetes fichs besser. Du fanst es so starck vergulden aledu willft. Wann der Grund gang verguldet ift/ fole ge es auf ein frisches Kohlfeuer / daß das Wasser darvon verrauchet / als wenn es fich schier zentern wollte / laß darnach erkalten / und wasche die gathe ab/ frage das Gold rein / darnach nimm die folgende Ziehefarb/ netz ein schön leder von Semisch im Was fer/duncke es in das Pulver / und reibe das Gold da mit/wenn du es gefraget hast / (doch aber nicht zu hart angehalten) so reibe es also lang/biß das Gold schön genug ist/wasche es einmalen oder zwen ab mit reinem Brunenwasser/so siehest du/wo es ihm fehlet/darnach breite das Gold aus/ soift es fertig.

Die Farbe mache also:

Mimm 1. Loth harten Röthelftein/ ein halb Loth gelben Schwefel / ein halb loch Spiefglaß/

ieses alles reibe gar klein zu Pulver/ und verwahre es reinem Büchelein vor Staub.

Num. 233.

Eisen zu versilbern.

Nimm 1. Loth fein Silber / das schlage dunn ind schneide es zu kleinen Stücklein / und thue es in in Scheidkölblein / darzu giesse 2. Loth Scheidwass er/so starct ist / setze es auf einen heissen Sand oder lschen/bis und so lang das Gilber und Wasser ein Ding ist/hernach thue es aus der Aschen/ und nimm as Eifen/ das du verfilbern willft/ feile einen reinen Brund / darnach halte es in ein Kohlseuer / daß es raun glubet / und nimm 2. Glaffer / gieffe über eis ies auf das Eisen von Guber und Scheidewasser/ aß es schier naß will werden / warme es wieder/ und tiesse es wieder daraus und dieses thue so offe / bif u vermeinest / daß es Silber genug habe. Dare rach lasse es erkalten/nimm alsdann einelinde Feis en/ und überfeyle es / daß es glatt wird / dann es Regen zu Zeiten kleine Körnlein darauf stehen zu leiben. Nimm hernach gar fleinen Sand und Beinstein / eines so viel als des anderen / reibe es gar klein durcheinander / und scheure das Gilber grmit/darnach breite es aus/du fanst es auch so

farct verfilbern/daß man es flechen fan/fo du

willft.

Num. 234.

Eisen zu vergulden und zu versilbern,

Nimm 1. Theil Alaun / 2. Theil gebrannten Weinstein/3. Theil Rupsferwasser / 4. Theil gemein Salk / reibe es alles zusammen auf einem Reibessein/ und thue es in ein verglaßtes Hässelein / giesse daran 1. Seidlein lauter Wasser / lasse es sieden so lange als man Fische siedet/ darnach streiche es also heiß auf heisses Sisch dieweisen es naß ist so nummt es Silber und Gold an.

Num. 235.

Stahl oder Eisen zu verguli

Nimm ein Theil Weinstein / und halb so viel Salmiac, und so viel Vitriol/mehr ein wenig Salk/reibe es alles klein/und siede es im weissen Bein/streibe es auf das Metall/darnach vergulde es mitgemahr lenen Gold/nach deinem Gefallen.

Num. 236.

Ein Wasser/kalt zu vergulden auf por lirten Stahl und Eisen.

Nimm Alaun und Salk jedes gleich ein halb Quint/und ein Pfennig-Bewicht Salveter/diese drep Stücke mische untereinander/und reibe es aufeinem Stein zu subtilen Pulver / darnach nimm 12. Blåt: lein fein Gold / reibe es mit dem vorigen Pulver auf dem Stein/bis du fein Gold mehr ersehen kanst / als denn thue es in ein sauberes Scheidkölblein / giest rein frisch, Wasser daran / daß es zwen Finger über das Pulver gehet / nimm alsdann frischen Sand/ thue ihn in ein Scherblein, sege ihn in eine Glut, und wann der Sand warm ist / fo seke das Glas darein / Ropfe es zu mit einem leinen Enchlein oder Baum Wollen / laffe es fieden / biß tein Waffer mehr darins nen ift/und es gelbe Bläßlein aufwirffet/und zu einem Müslein worden ist / alsdann nimm rectificirten Spiritum Vini, und gieß ungefähr eine Ruß. Schaas le voll darein / stopsfe dann ein Wachs darüber/ auf daß es durch den Boden nicht ausrieche/laß 1. oder 2. Tagund Nachtstehen / daß es nicht geöffnet werdes aledann fenhe es ab in ein anderes Glaslein / nimm also eine Feder/ und schreibe mit diesem Basser auf Stahl und Gisen/so polliret ist/so wird es gulden/oder wann du auf pollirten Harnisch oder Klingen vergule den willst / so nimm dieses Wasser mit einer temperirten Feder/ und schreibe oder mable darmit auf die Klingen/ und mercke fleissig/ wann das Gold auf der Klingen am höchsten an der Farbe scheinet / so dupffe mit einem linden Euchlein oder Baum= Wollen dars auf / und wische das Wasserhinweg / so bleibet das Gold gank schon.

Num. 236.

Schwart Eisen zu versilbern.

ABann das Eisen geschwärket ist / was du daran bersilbern willstidas streiche an mit einem lautern/hardenflicken Fürnis/ fein dunn/laß so weit trocken wers den / daß es nitr noch ein wenig kievet / darnach lege valb-gesch lagen Silber darauf/und drücke es glatt an/mit e iner Baum-Wollen/wann es trocken ist/so polliste es mit einem Hunds-Zahn / du kanst es wohl zum and rumal auslegen.

3

Num.,237.

Stahl/Eisen/Messing zu florisiren/ das verguldet ist.

Nimm Hecht. Gallen / schreibe darmit aufdas

Num.238.

Eine Versilberung auf Stahl.

Mimm 1. halb Quint feines Silbers/ folches lege in 1. Loth Scheid: Waffer/ so zergehet es/und wird zu Wasser/darnach so nimm tleingestossenen Weinsteinseine Hand voll/auch Salmiac und gemein Salk/jedes einer Hasselnuß groß/auch so viel Alaun/alles gestossen/ untereinander gemischet/ und so du versilbern willstaß daß dasselbige sein rein gesen/et sene oder gerieben/ mit einem schönen Uhr: Sand/ das ist dann die Versilberuna.

Item/ so du Sisen oder Stahl willst gulden so nimm dessen Grund/5. Loth. Rupsser Wasser/Gallic kenstein/jedes 2. Loth/Salmiac, Federweiß/jed. 1. Loth/ eine Hand voll Kochsalk. Diese Stücke solltedu alle tlein stossen/ und untereinander reiben/ das thuealles in einen verglaßten Hafen/und darzu ein Maas Wasser/lasse es halb einsieden/darnach so nimm ein Messer oder Sisen/ das rein ist/ und rühre es damit in Hasser um/ ist es Kupsser Farbe/ soist es gerecht/ ist es abtr voth/ soist es besser.

Grund.

Sodu willt vergulden so nimm 1. Maas Ruph fer. ABasser/1. Loth Federweiß/Alaun/Gallikenstein/ SalSalmiac, Fürnis jedes 2. Loth/eine Handvoll Salk/ laß es also einsieden / wie du zuvor gelehret worz den bist.

Zu einem Silber=Grund.

Nimm Rupffer-Wasser vierthalb Loth / Federveiß/Alaun/Gallikenstein/Salmiac, Sal, jedes 1. Loth/ Wasser 1. Seidel/ und thue ihme/wie denen andern/ oist es auch gerecht und gut.

Num. 239.

Stahl-und Eisen Verguldung.

Wann du mit diefem Grund vergulden willt / fo nimm daffelbige/und laffe es warm werden/alfo/daß du es nicht in der Hand lenden kanst / darnach nimm diesen Grund/ und überfahre es wohl mit einer einges uncken Baum- ABollen/ nimm darnach das Queckilber/und bestreiche es wohl darmit/darnach so nimm das gemahlene Gold/und betrage es/ was du verquiden willst/lege es auf die Kohlens biß es gelbe wird/so iberfahre es mit einem Unschlit/ dann nimm Baume Wollen / überstreiche das Blech auch / und halte es iber das Fener/biß daß es ein wenig schwark wird/dan iberfahre es mit einem wöllenen Zuch / und reibe es/ if die Farbe herab kommet / darnach nimm einen Ralch/ und reibe es fluge/ biß es schön glankige wird! and so du es braun oder blau willst haben / so nimm s/und halte es über das Feuer/ biß es schon braun der blau wird / soist es genug / überfahre es hernach niteinem Wachs / und reibe es aus mit Ralch und vo du es haben willst/ so mable es mit Blengelb/ dars rach nimm einen Bier-Essig in eine Pfannen / lasse

316 Von allerhand Gold-und Silber

ihn wohl henß werden / und gieß ihn über dasselbiger 3. oder viermahl/darnach trocknees/ und reibees mit Kalchab.

Num. 240.

Alle Metalle zu versilbern/ es sehe Kupsfer/Messing/Stahl/oder Eisen.

Nimm Salmiac, und lege ihn in ein Wasser/ sp zergehet er/nimm alsdann das Quecksilber und zinnl und zerlasse es durcheinander / thue es dann auch in das Wasser/ und lasse es ein wenig hens werden/und lege es darem/ nimm es alsdann wieder heraus/ sois es schon versilbert/es sene für ein Metall/ was es sont oder wolle.

Num. 241.

Eisen zu vergulden.

Nimm Alaun/ Mercurii sublimati, Salmiac, gebrandten Weinstein/ jedes 2. Loth/ darauf giesse Urin/lasse es in einer Wärme zergehen/lege das Eisen darein/so verquicket es sich/hernach betrage es mitdem Gold oder Silber.

Num. 242.

Buchstaben ohne Eisen auf Marmor zu machen.

Man muß den Marmor ein wenig warm machen/ und mit warmen Wachs Buchstaben/ Figibren/ oder Wappen darauf formiren/ hernach die

sin sehr starcken/ mir ein wenig Scheids Wasser ermischtem Essig legen/ oder solchen darüber giessen/ ne Nacht lang wohl baiken lassen/ dann den Essig siederum darvon abgiessen/ und das Wachs wegsehmen/ so werden die Buchstaben auf den Steinsschen.

Num. 243.

Corallen zu machen.

Man reibet Zinnober mit wohlsterklopfftem Cyers beiß auf einem Reibstein auf das bestel formiret Rüstein darqus / darchbohret sie mit einer Nadel/ lass tsie dann wohl erharten / und polliret sie auf einem als mit Del und Tripel / so bekommen sie einen bonen Glans / und sehen den natürlichen Corallen uns gleich.

Num. 244.

luf andere Art / wie es der künstli= che Glas/Schneider Mr. Schw. ge/ machet hat.

Man nimmt præparirten Zinnober 2. Theil. scholen Colophonium,

und Benzoe jedes 1. halben Theil.

Bermischet es tleingestossen untereinander/und ibt es auf einem Stein mit Spick/Del ab/ thuc ich nach Betieben etwas Bisem darunter. Wann num wie ein dicker Teig ist / formiret man Corale

318 Von allerhand Goldsund Silberi

len daraus/ bohret mit einer Nadel Löchlein dadurch/ lässet es an der Lufft erharten/ polliret es dann/ wie obgesagt/ so erlanget man Corallen/die denen natür lichen im Tragen ganst gleich sehen.

> Num. 245. Crystallen wie Rubin zu machen.

Mr. P. hargank weisse! flare und reine Emstallen in der Essentia Sulphuris ein gankes Jahr lie gen lassen! welcher hernach als ein Rubin so rothe durch und durch worden.

Num. 246.

Bilder auf das schönste zume talliren.

Man nimmt der seinessen klein zerschnittener Haussenblasen/ so viel man will/und giesset des besten rectificirten Spiritus Vini q. s. darüber/ settet es dann in die Wärme/ so solviret sich die Haussen blassen/ darnachthut man ein wenig Sassran dar unter/ solgends thut man nun des zartzgeriebenen Augspurger Metalls darzu/ und bestreichet mit ein nem lunden Pensel die Arbeit darmit/ wie man eshaben wist. Man muß aber zuvor das Bild mit einem guten Leim-Wassser/ darein man etwas Mennig

gethan hat / suvor wohl ans

Nnm. 247.

Auf Edelgestein = Art Glaß zu poussiren.

Man nimmt Spick. Del 8. Loth.

Mastir 4. Loth.

Aluminis r. Loth.

Benedifchen Terpentin 3. Loth.

Thut darzu des schönsten destillirten Grünspans J. l. und lässet es miteinander in einem gläsernen Roben ob einem gelinden Rohlseuerlein zergehen; aber ja ucht sieden, mit die ser Farbe über sähret man nun dies enigen Seiten des Glases; so einwärts kommet/lässet es hernach eintrocknen; und verwahret es für Staub auf das beste; so siehet das Blas nicht anders les ein Schmaragd aus. Nimmt man aber an state es destillirten Brünspans eine andere Farbe; als slorentiner-Lack; oder eine andere Farbe; so wers en sie sich den Edelgesteinen; so man machen will, ergleichen.

Num. 248.

Das gegossene Gips-Werck an der Farbe dem Aupster gleich zu machen.

Man nimmt Leim und gekochten Rus / vermischet es wohl untereinander/bestreichet die gipsene Bilser darmit/und nimmt wann es trocken worden/Pursur, Farbe/ und streichet es mit einer Feder oder Finsger über das Schwarze/so bekommet es das Un-

sehen/als sences das schönste Ruvffer.

24

Non

Von allerhand curiosen und un gemeinen Künsten untereinander.

Num. I.

Wie man schwarze Lack-Takeln matchen solle/ darauf man mit Gold/ Gil, ber/Kupffer/und dergleichen mah.
len könne.

In nimme Asphaltum oder Juden pedsichen mülber und reibet ihn gang klein auf einem Reibstein / thut es alsdann in einen Spieck Fürnes / lässet es ein wenig warm werden / also daß es sich wohl anstreichen lässet / darmit überziehet man hernach Zaseln / so zuvor mit einem Kreyden Brund überzogen / und wann der Kreyden Grund trocken so muß man selbigen noch einmahlen Leimeträncken alsdann nimmt man Kühn Rus / rühret denselbigen mit Leim Basser an / biß daß es schwarkgenug/darnach zerlässet man die Alphalt mit dem Spieck Fürnis / und streichet die Zaseln darmit an / gank dunneslässet es ertrocknen und mahlet dann dar sussellässet es ertrocknen und mahlet dann dar zugebrauchen.

Num. 2.

Wie man das Gold und Silber/ wie auch andere Metallen/ zurichten solle/ daß man hernach aus der Feder und Pensel/ mit schreiben oder mahlen könne.

Man nimme Salk/ thut dasselbige in einen neuen Hafen oder Goldschmidts: Ttegel/ hart aufeinander gestopsfet/ seketes in ein Rohl-Feuer/ lässet es trocken werden/thut es hernach heraus/und lässet es

erfalten/ verwahretes jum Gebrauch.

Nachdeme man nun die Merallen/ Gold/ Gila ber/ Rupffer/ Meffing und dergleichen/ mit diefem Salf reiben will/ so nimme man durvon einer Safel. Muß groß/ ohngefähr mehr oder weniger/ und nachs deme man viel Metall anreiben will / und thut daffels bige auf einen harten saubern Reibstein / und das Metall dargu / reibt als dann daffeibige mit Oummis Baffer / und soman will / ein Eropffen oder bren Jungferns Jonig / gar klein / thut es hernach von dem Reibstein berab in eine Dauschel / und lautert es mit sauberm warmen Basser/ einmablen dren oder vier / oder so lange / als man vermeinet / daß das Salk oder Gummi darvon sene / ferner lautert man es mit reinem Brunnens Wasser/ big daß die Metals len gant rein und sauber auf dem Grund liegen/ auch alles Schwarke und Unreine darvon abgangen/ das ABaffer aber fauber und flar auf dem Metall ift. Dernach gieffet man das saubere Wasser von dem Metall/ und temperiret es mit einem dunnen und nicht

gar zu farcken Gummi: ABasser/ thut es in eine Mu; schel, und behålt es zu dem Gebrauch.

Nota.

Dasjenige/ so man darmit gemahlet oder gu schrieben hat / glättet man mit einem Zahn gegender Sonnen oder ben dem Ofen.

Num. 3. *

Heren T. G. B. Glaß-Mahleren.

Man nimme dinnes Gummis Baffer, ftreichet darmit an / und legt das Glaf oder die Scheiben quif die Figur / und streicher die Haupe: Striche mit einem fpigigen Penfel auf das angestrichene Gummi-ABgs. fer/ oder Grund/ hernach mit dem schwargen foth/ mann das geschehen/ so nimme man das Glafiven det es um auf die Seiten / da sie nicht gemahlet/ und Dann das Loth gar dunne aufstreichet mit einem groß fen Eusch Pensel / welcher aber mit verschiedenen Spigen seyn muß/ wie eine Burften / zertreibet es so dünne/ als es senn fan/ laffet es trocknen/ dann begieffet man es mit einem dunnen Alaun: Baffer/ doch / daß dieses weder zu dünne/ noch zu dicke/ noch su starck sene/ damit es weder zu fest/ noch zu linde balte / und sich touchiren / und darauf zeichnen lasse.

Wann das geschehen ist / so seke die in ein Sachtein / oder halte sie sonsten in der Hand / streiche die Haupt/Striche noch mit auf das dünneste zerriebt nen Loth/ und halte die Scheiben gegen das Liecht/das Loth/ wormit du die Striche nachstreichen willstruß muß mit einem starcken Gummi. Wasser vermischen seint/

sehren/ wann das geschehen/ sollt du die Scheiben umtehren/ und das erste Gemählde oder Haupt: Striche mit einem nassen Tücklein wieder abwischen/ und
das andere Gemählde auf den zerriebenen Loth/ mit
einem spikigen Pensel auftouchiren/ und wann es
nun trocken/ mit einem Pensel so viel auskraßen und
ausziehen/ mit einem kleinen Kräßerlein von kleinem
gelben Messing: Drath/ darnach das Kunst=Gelb
und alle andere Farben/ auf die andere ledige Seiten
gegen das Gemählde über auftragen/ das Kunst-gelbe aber muß mit einem schlechten Brunnen/Wasser
aufgetragen werden.

Wie der Kalchzuzurichten/darinnen mangedachte Scheiben ein: brennet.

Nimm gelöschten oder ungelöschten Ralch/thue solchen in ein Jaß / lauge thn wohl aus / daß nichts Scharsses darinnen bleibe / und lasse ihn hernachtrocknen / thue ihn in einen Zopff / lasse ihn wohl erglüben / stosse ihn klein/ und siebe ihn durch/ soister gerecht.

Wann man nun die Scheiben in die Pfannen einlegen will/ so streuet man zu erst besagten Kalches eines Fingers dick/ legt die Scheiben darauf/ drucket sie wohl hinein / dann leget man wieder einen Messser-Rucken dick Kalch von der Scheiben / und also stratum super stratum, bis die Pfanne voll wird. Es ist zu mercken/daß man in dem Einlegen die Scheiben mit dem Semählde unten liegen muß/ damit das Kunst-Belbe oben komme. Wann man den Ofen darzu bauet/muß man oben an dem Rande der Pfanznen/

nen/einkoch lassen/einen Ruck-Ziegel darvor zu legen/ und mit einer Zangen die Proben auszunehmen / an den Kunst-Gelben siehet man es / wann sie genugge brandt senn.

Num. 4.

Schön roth auf Glas zu mahlen/ so man nicht brennen darff.

Man siedet des besten Fernabocks im Abasser, daß es schön roth wird / dann siedet man ferner Pers gament: Abschniklein darinnen/daß es klebericht wird/damit bestreichet man das Glas / alsdann nimmt man Spick/Del/ und lässet Florentiner, Lack/ soviel möglich/ darinnen zergehen/ daß es schön roth wird/darmit überstreichet man nun das rothe angestrichene Glas.

Solcher Bestalten kan man nun das Glas von allerlen Farben färben/ wie man es verlanget. Als zur grünen Farbe kan man nehmen destillirten Brüns span/ zur blauen/Judig/1c. Wann es nur allemakten mit Spick Del oder kack Fürnis überstrichen wird.

Num. 5.

Ein guter Gold- Grund auf Glas/ oder zu den Trinck. Gläsern.

R. Nimm Spick/Dell Wastirl

und Sandaraca mit Leine Del/ laff auf

fieden/foift er gut.

Bu mercken: Mit allen Brenn Farben fan man

auch den Spiegel stücken/ oder gläserne Rästlein mas chen. Wann die Farben einen schönen Glauf sollen haben/ so nimme man das Weisse von einem Gh/ drus cket es durch einen Schwamm/ ihut es darnach in ein Fläschlein/ und ein wenig Rosen-Wasser darunter. Wann man es nun brauchen will/ so muß man es so offi/ als immer beliebet/ mit einem Neesse pensel aufneesen auf das Glas/ darnach die Farben darauf gencesse.

Num. 6.

M. T. schwarzes Mahl-Loth zu machen.

Man nimmt rein-ausgewaschenen Stahl-Sinter 2. Loth/ rein blätterichten Rupsfer-Sinter 1. Loth/ und so schwehr Bett/ als bende sind/ genommen und gerieben/ bis es gar flein ist/ und wann es beginnet hartzu werden/ ein wenig Gummi darunter gethan und gerieben/ bis es gar zähe wird/ hernach in eine träge Schüssel gethan/ und Wasser darüber gegossen/ tässet man es lange stehen/ so reibet man es wieder mit ein wenig Gummi aus.

NB.

Wann das schwarke Mahle Loth immer hin und her gerucket wird/soist es nicht gut/ wann es aber stille lieget/ soist es besser.

Num. 7.

Guter Kühn-Fürnis.

Man nimme Rühn-Del q. f. Terpentin/

Mastir/ und weissen Vittiol.

Thut es zusammen in ein Glas / verbindet es auf das beste / und lässet es auf gelinder Wärme min einander solviren.

Num. 8.

Eine gute Ete auf Eisen und Stahl.

Man nimmt Grünspan/
Salmiac,
Rupffer-Wasser/
und Salk/ jedes gleich viel/ und macht

es mit Urin an.

Num, 9.

Wercke/oder in Holtzeise Bilds Wercke/oder in Holtzeisen solle.

Man nimmt zerlassen Unschlie / und formiret darmit Blumen oder Bild. Wercke / so scharssman sie haben will/ die Feldung des Holkes/ wie es anih me selbsken ist/20. Dann bestreichet man es mit dem Unschlit / wo man abereine andere Farbe haben will und abendeheuerlich/ so kan man es überal mit dem nachgeschriebenem Wasser bestreichen / so gewinnet es abendeheuerliche Farben / und giebt die Villoung.

Das Wasser.

Man nim Vitriol/ Salpeter und Alaun/ jedes

ein viertels Pfund/und 4. Loth Salmiac darzu/ und 1. Pfund faut Mist. Wasser/ das lang gestanden ist/ und siedet die vorgenannten Stücke/ bis die Helste ein/ in einem guten verglaßten Hafen/ und behålt das Wasser an dem Holk/ daß es über das Holk und Unsschlit gehe/ und das Bret gleich liege/ das thue man zwen oder drenmahlen/ oder so offt/ bis es einem gesnug beduncket.

Num. 10.

Ein Et = Grund auf Glas.

Nimm 1. Wiering Wachs/ und 2. Loth Ters pentin/ aber vor das Aufheben des Grundes/nimm einer welschen Nuß groß Hark unter das Wachs/und Terpentin/ aber dem Hark thue zuvor also: Zerz lasse das Hark/ so sindest du unten Fettes/ dieses thue hinweg/ darnach so thue das Wachs unter den Grund.

Ep-Wasser auf Glas.

Mimm Alaun/ Salpeter und Virriol/ jedes t. Pfund/ diese richtezu wie Scheid. Abasser/ und bes halte es in einem verwichsten Krug/ welcher von Seeburger. Erden gebranntist/ darinnen halt es sich am besten.

Num. 11.

Herrn G. 2B. Etzung auf Zinn.

Man nimme guten Grünspan 4. Loth. Alaun 2. Loth. Salpeter/ gemein Salk/

und Arsenicum, jedes 1. Loth.

Berg

Bermischer es tieragestessen untereinanderschutes in ein verglaßtes Hässelin/giest ein halb Seide lein des stärcksten Wein-Esigs daran / lässet es ben gelinder Wärme miteinander zergehen. Mit solden kan man nun das Zinn esen/ wie man nursibar will.

Num. 12.

Kunstliche Etzung auf Kupsfer

Man nimme Grünspan/ Mercurii sublimati,

Epptischen Bitriol/
Salmiac,

Arsenicum,

Und Galikenstein/jedes gleichviel, Vermischer es kleingestossen untereinanderschutes in ein Häselein / und giest auf 3. Loch solcher Mixtur, starcken Wein; Estig ein halb Seidenstund Urin ein Seidlein / lässet as ben gelinder Wärme miteinander zergehen / verfähret darmit wie beswusse.

Num. 13.

Eine andere Etzung auf Stahl

Man nimmt Ungarischen Vitriol/ Grünspan/ Salmiac,

und Gatikenstein/jedesgleich viel. Bermischer es wohl untereinander/ und macht es mit Urin an.

Num

Num. 14.

Kalte Etzung auf Eisen / Messing/ Rupffer und Stahl.

Man nimme Mercurii sublimati, so viel man will/ reiber soichen auf das kleineste, und thut ihn in ein Kolben Gläslein / und gieffer frisches Brunnens . Wasser darauf / dann streichet man es mit einem Penselein davon/ und solches treibet man eine halbe Stunde/biß es tief genug ift.

Num. 15.

Eine kalte Etse auf Eisen / Messing/ Rupffer und Stahl.

MBan nimmt Mercurii sublimati, so viel man will / reibet solchen auf das allerkleineste / und giest einen scharffen destillirten Bein-Effig daran/ daß er fich darinnen solvire. Dann nimme man dassenie ge/ so man exen will/ und halt es über das Feuer/ und laffer das Blenegelb durre werdene dann nimme man eine Baum: Wolle/fund duncker fie in den Effiat und fahret darmit über die Klingen / oder was man fonst egen will / so eget es sich auf das Beste und Schönste.

Doer

Man nimmt Rheinischen Grunfpan 3. Loth. Mercurii sublimati, Salmiac, jedes 4. Loth. Mann/ Weinstein/jedes 2. Loth.

Rupffer: Wasser! und gemein Salk/ jedes 3. Loth. Dieses

Dieses alles warm gemachet, untereinander ges mischet, mit einer halben Maas Urin wohl gerühres, und damit geeket.

Num. 16.

Schöne Etzung auf Klingen.

Mannimme Ungarischen Vitriol/Grunspan/

Sals/

und Alaun/ jedes gleich viel/ und mas Geres mit Urin an.

Num. 17.

Allerhand Früchte von Wachs

Man kan die natürlichen Früchte absormen mit Schwefel hernach giesset man das Wache in solche Formen/ und duncket sie in zerlassene Hausenblasen/ färbet sie nach der Natur/ und duncket sie zulest noch einmahl darein/ daß sie davon einen schönen Blank und Haut bekommen.

Num. 18.

Citronen von Wachs zu giessen.

Man thut des schönsten weissen und reinesten Wachtes in ein neu glasuttes Geschirzt lässet es sachte und gelinde zergehen und zerschmelkent wann dieses geschehent thut man etwas von den schönsten pulver, sirten Gummi darein/den Gescht/den er oben giebett tuschiret man mit der Citronen, welche über hölker ne Formen gegossen/sachte heraus/daß sie die Jarobe bekommet/das audere giesset man in die Gipse

Gips/Formen/ so werden die Citronen noch natür-

Num. 19.

Pomeranken von Wachs abzus giessen.

Man schmelket das Wachs allerdings/ wie ben den Citronen / thut hernach Rausch/gelb und ein klein wenig Curcumi darein / nimmt den Schaum auch ab/ daß sie die Farbe bekommen/ aber das übrisge Wachs giesset man in die Gips. Formen.

Num. 20.

Schöner Chinesischer Glanks

Man nimme des besten und stärcksten Spiritus Vini, der das Pulver anzündet/ ein Seidlein oder ein Pfund/ des femesten Gummi-Lacca 10. Loth/

Sandaraca 6. Loth.

Mastir: Rörner 4. Loth. Gummi-Capall 2. Loth.

Die Gummata werden alle/aber nicht gar zum kleinesten gepulvert/ in eine weite Phiole gethan/obiger Spiritus Vini darauf gegossen/ und das Blas wohl vermacht/ und eine halbe Stunde lang wohl untereinander gerüttelt und geschüttelt/ dann etliche Tage auf gelinde Wärme gesett/ biß sich die Gummata meinsten aufgelöset/ als dann ist der Fürnis bezreitet.

Wann nun solcher so weit verfertiget / so seinhet man ihn durch ein rein leinen Euch in ein ander Glas/ Aa 2 und und verwahret ihn auf das beste/ soman ihn aberge brauchen will / so stellet man das Blas mit dem Jun nist in ein Decken voll warmes Wasser/ und macht auch dassenige/so man überstreichen will/auch warm/ so wird darvon der Jurnis desto stussiger und schs ner.

Num. 21.

Einschöner Silber-Fürnis/ über versilberte Sachen und Rahmen zu gebrauchen.

Man nimmt schönen auserlesenen Mastir in Körnern/

weissen Agestein! und seinen Wenhrauch/jedes 2. Loth. des seinesten Gummi-Sandaraca 4. Loth.

Vermischet es kleingestossen untereinander/thut es zusammen in eine große stehende Phiolen/ und giest des besten rectificirten Spiritus Vini dartin/ verstopsset das Glas/ und schüttelt es eine Stunde wohl untereinander/ dann lässet man es etliche Zusauf gelinder Wärme stehen/ so wird der Spiritus Vinischon gelblicht und dicklicht/ wie ein Spanischer Wein den giesset man also laulicht durch eine reine Leinwand/und in ein sauber Glas und verwahr

ret solchen/wie man auf das bes

Num. 21.

Mie man die Kupsfer : Stücke und anderes Papir/darauf man mit Wasser: Fare ben mahien will / leimen und stärcken solle / daß feine Farben durchschlagen können.

Man nimmt hierzu des besten weissen Leims/
tochet solchen in reinem Regen- Wasser zu einer Dickel
daß er nach der Erkaltung einer gekochten und gerons
nenen Kalb-Fleisch- Brübe gleich ist. Wann man
nun solchen gebrauchen will / machet man ihn wieder
warm / nimmt dann einen reinen und weichen
Schwamm/ und überstreichet mit diesem Leim- Wasse
ser das Papir/ daß es überal wohl seucht wird/ leget
es darnach hin in einen sichern Drt/ daß sie vor
Staub / Sand und anderer Unreinigkeit verwahret/
und lässet sie also ertrocknen.

Weiches dann nun ben solchen Dingen/dieman nicht fürnissen will/sehr bequem senn mag/so ohnedem

benfünftlichen Sachen nicht geschiehet.

Num. 22.

Ein gutes Temperatur-Wasser zu als len Farben/daß sie schön und stät bleiben.

Man nimmt schönen Gummi-Arabicum 2. Loth.
Weisser und lauterer Myrchen / jedes
1. Quint.

Bermischet es kleingestossen untereinander/thue

es in ein sauberes Geschirt/ und giest ein Viertelreinnes Wasser darüber/ lässet es so lange weichen/ bissie zergehen/rühret sie allemahl wohl durcheinander/thut darunter zwen Enerschalen voll weissen Wein-Essigssetze sie über ein gelindes Rohlfeuerlein/ und lässet sie gemächlich erwallen/ hebt sie dann von dem zeuer/ und lässet sie erkalten/senhet sie durch ein reines Euch/ in ein Glas/ und temperiret darmit/ was mannut selber will.

Num, 23.

Eine sonderbare Wichsung auf Leinwand / daßsie hernach aussiehet / als wie ein Tuch.

> Man nimmt gestossenen Mastix/ Salmiac, weissen Vitriol/ Bimbsenstein/jedes 1, halb both Silberglett 4. both.

Gummi Laudani, 1. halb Quint, Alsdann lässet man 2. Pfund dein/Del in einem reinen Geschirz aufsieden / thut hernach die Silbergett Mastir/Salmiac, Vitriol und Vimsenstein/alles tleingestossen und pulversirt / darein / lässet es dann so lange miteinander sieden oder kochen / bisselv ne Gans, Feder / so man darein duncket/verbrennet. Nach solchem nimme man eine gescheelte und vonein/ander geschnittene Zwiebel / thut es darein / aus die lette aber den pulversirten Gummi Laudani, rühtet es wohl untereinander/lässet es noch ein wenigsseden so ist der Fürnis bereitet.

spann man nun solchen gebrauchen will so spannet man die Leinwand aus / und trägt besagten Fürnis mit einem Pensel auf / und weilen es noch naß ist so streuet man durch ein Haars Sieblein die auf das kleineste zerhackte Scheer Wollen / es sene nun gleich von mas Farben es wolle / darauf / damit das Euch über und über darmit bedecket werde / damit das Euch che desto besser darauf hassten mögen / muß man mit einem Stecklein unterhalb aufwärts wohl klopsten/so wird sich die pulversitte Scheer Wolle desto besser darem legen. Alsbann hänget man es auf in die Lusst lässet es trocken werden/ und überfähret es mit einer Weber Distel/ damit die übrige Wolle/ so sich nicht eingeleget/. darvon kommen möge/ so siehet die Leinwand nicht anders/als ein natürliches Euch aus.

Schone Wachs Liechter nachs zumachen.

Man nimmt ungelöschten Kalch / macht ihn zu Pulver/thut solches in das zerlassene Unschlit/ wann es kochet/ so fället der Kalch zu Boden/ und das zers lassene Unschlit bleiber oben sein hell und lauter steben/ von solchem Unschlit thut man nun ein viertels Pfund zerlassenes Wachs/ so kan es alsdann alles für Wachs mitpassiren.

Num, 25.

Alles Holz-Werck für Würmern zu bewahren.

Man nimme Nußelaub/fame den grünen Schaten/steder solche in Laugen/ und überstreichet das Holks Aa 4. Werck Werck darmit / so aber zuvor von dem Staub abge, wischer senn solle / hernach überstreichet man es mit Schweinen: Schmalk/ und reibet es mit einem wölle nen Lappen wohl ab/so ist man versichere/ daß hernach kein Wurm in dasselbige komme.

Num. 26.

Wie man die Gläser zu den Einlagen des Holtz: Werckes / als die Spiegel : Rass, men/Schreib Eischlein/Rästlein und andern Saschensauf Edelgestein Artsauf das schönsstellassiren kan.

Man nimme auserlefenen Mastix 1. Pfund. Venedischen Terpentin 24. Loch. Alaun 8. Loch.

und des reinesten Spick Dels 2. Pfund.

Darzu des seinesten/ destillirten und klein-pulversirten Grünspan so viel mit darzu/ so hoch als manes an der Farbe haben will/ und lässet es miteinander ob einem gelinden Kohlseuerlein zergehen/ jedoch/daßes nicht siede/ mit dieser Farbe nun überfährer man die eine Seiten des pollirten Glases / so einwärts tommen solle/ und verwahret es hernach vor Staub/und lässet es wohl ertrocknen/ so siehet es aus wie im Smaragd.

NB.

Wann man aber an statt des Grünspans eine andere Farbe nehmen will/ so nimme man zu andern Farben / als zur rothen / Florentiner/Lack / zu der blauen Ultramarin,&c. so erlanget man dann allers hand hand Farben Gläsers so denen Edelgesteinen sehr nas he kommen swelche man hernach zu schönen Schreibs Tischens Spiegelns und andern schönen Holk-Wers Lensselbige mit auszuzierens gebrauchen kan.

Num. 27.

Einen zerbrochenen Marmorstein wieder gantzu machen.

Mimmein Hark/Pech/lasse es gar henßzergehen/
und giesse es in einen Model / darnach thue zart-gestossen Marmor darein/ und rühre es durcheinander / biß es verhartet / alsdann nimmt man einen
Schleisstein/ und schleisset es ab/ biß es fein glatt und
eben wird/ dann geschicht die Pollirung mit Lein-Del
und einem Filk/und reibet es wohl darmit ab.

Num. 28.

Erhabene Buchstaben in Marmor zu machen.

Man wärmet den Marmor ein wenig/zeichnet oder schreibet darauf mit warmen zerlassenem Wachs/ und legt hernach den Stein in warmen Essig/ lässet ihn über Nacht darinnen liegen/ des Morgens nimmt man ihn wiederum heraus/schabt das Wachs

darvon abs so sinderman die Buchstaben dars unter auf das schöneste ers hoben.

Num. 29.

Den Alabaster auf das schönste zu polliren.

Man nimme Schafftheu/und segt den Alabae ster darmit/ wohl sauber / nimme darnach Rrenden/schabt sie in ein Geschirz/ nimme auch so viel Seissen/schneidet sie tlein/ und rühret es ein wenig mit Basser zu einem Müslein/ dann nimme man ein Barschend Flecklein/ stösstes in das Müslein/ und reibe den Alabaster wohl darmit ab/so wird er auf das schöne ste hell und glänkend darvon.

Num. 30,

Den Marmor auf das schönste zu polliren.

Man nimmt Benedischen Tripel / und schabe darvon in eine Schüssel/ so viell als man auf eine mahl gebrauchen will / thut Wasser darunter / und streichet es auf den Stein / und nimmt hernacheinen Kloken Bley so unten sein eben und glatt/ und reibt den Tripel wohl hinein/ so wird der Marmor auf das schönste glängend und hell/ welcher Glang dann im merzu verbleibet.

Num. 31.

Schiefferstein zuzurichten wie Marmor:

Wann man einen Schiefferstein - Tisch / oder etwas anders hat / so man dem Marmor gerne gleich man

machen wollte / so nimmt man einen Wet. Stein/thut ein wenig Wasser auf den Stein / und schleisset denselbigen fein glatt / hernach macht man einen breisten eisernen Meissel henß / und nimmt schwarkes Wachs / hält selbiges an den Meissel / daß es zersschmelket/ überfähret darmit den Stein/hernach mit einem hölkernen Schäusslein sein abgerieben / so lanz ge/biß es glänkend wird.

Nota.

Mankan auch Adern in den Tisch reissen mit eis nem scharssen Steffts alsdann mit weissem Wachs die Rike ausgefüllet / überrieben und glänkend gemachet/ gleich einem schwarken Marmor mit weiss sen Adern.

Num. 32.

Bein/Horn und Holts auf allerlen Artzufärben/ als erstlich/Beinschön rothzufärben.

Man leget das Bein / Horn oder Holk über Nacht in Alaun: Wasser/ hernach nimmt man ungestöschen Kalch / giesset Regen: Wasser darauf / und lässet es über Macht stehen / des andern Morgens giesset man das lautere Wasser wieder herab / senhet es dann durch ein rein Euch / und nimmt dann einer Maas dieses Wassers / und 1. Pfund schöner rother Presill: Spähne/ will man sie aber noch schöner has ben/ so nimme man 1. Loth Fernabock/ schüttet es in ein reines Geschirz/ und legt das Wein / Horn oder Holk, so man särben will / darein/ und lässet es zu sammen so lange sieden/bis es die rechte Farbe bekoms

men/ alsdann kan man es heraus nehmen/ und auf das beste polliren / daß es einen schönen Glang bestomme.

Bein/Hornoder Holksschöngelb zusärben.

Hierzu nimmt man die Rinden von Alepstels Bäumen / schabt die äusserste rauhe Haut darvon ab/ nimmt alsdann die mittlere Rinden/ zerschneidet solt che zu kleinen Stücklein/thut ein wenig Alaun darzu/ giest frisches Wasser darüber/legt alsdann die Beinel Holk oder Horn darein/lässet es solange miteinander sieden / bis das Horn oder Holk schön gelb geworden/ dann nimmt man es heraus/lässet es wohl ertrocknen/ polliret es dann auf das schönste.

Num. 34.

Bein/Horn und Holk auf das schön=
ste blau zu färben.

Man nimmt blauer Prefilien Spähne/ thut ets was gestossenen Alaun darzu / giest frisches Wasser Darüber/und legt das Bein oder Horn darzu/lässet es miteinander sieden/ so lange / biß es eine blaue Farbe überkommen/2c.

Bein/Hornund Holfs schön roth zu färben.

Man nimmt ungelöschten Kalch / giest Regenz Wasser darauf/ lässet es über Nacht steben/ senhet es hernach durch ein Tuch/ giest darzu ein Maas frisches Wasser / und thut darzu I. Loth brauner Presilgens Svähr Spähne/legt das Holkoder Horn darein/ und lässet spieden / das Holkoder Horn aber muß zuvor über Nacht in Alaun-Wasser gelegen senn/so wird es übers us schön roth/welches man hernach polliren muß.

Num. 36.

Schöne Schwefel Bilder zu giessen. von allerhand Farben.

Man nimmt schönen pulversirten Schwefel 12. with/ schönen pulversirten Kram Zinnober 6. oder 3. Loth/ vermischet bendes wohl untereinander/ lästet es in einem verglasurten Geschirz ob einem linden Rohlseuerlein miteinander zergehen / so man es nun vohlriechend haben will / thut man 4. oder 6. Gran Bisem und 1. Quint Peruvianischen Balsam daranter/rühret es wohl untereinander/ alsdann giesser nan es in die vertiessten / zuvor mit Mandels Del bestrichene Mödel/lässet es darinnen erfalten/ so sinder man hernach die allerschönsten Bilder/so einen überaus annehmlichen Geruch von sich geben.

Auf andere Art allerlen Metallien von Schwefelnettund sauber abzusormen.

Man salbet die Metallien erstlichen mit Mandel-Del / oder mit Klauen-oder sonsten einem reinen Fette/ formiret oder giesset es dann nach der Kunst mit Spps ab/ dann lässet man gestossenen Schwefel mit Zinnober/ oder destillirten Grünspan/ oder einer andern beliebigen Farbe untereinander vermischet/

zergeben und zusammen fliessen / giest es dann in die Sips-Formen/so hat man schöne Corallen oder Smarragd-grüne Vildnussen/ so nett und sauber/ als das Metall seyn mag.

Num. 37.

Von Gyps schöne Bilder und Figuren zu giessen/ die dem Marmor und Alabaster gank gleich kommen und aussehen.

Man nimmt ungebrandten Gyps/ richtet sole chen in Formen oder Tafeln/ lässet sie erharten/ und duncket es alsdann so lange in teins Del/ biß solche kein Del mehr in sich ziehen können/ so das geschechen/ so nimmt man ein alt zwey oder drenjähriges tein : Del/ rühret so viel zart : geriebenes weisses Wleyweiß darunter/ biß es so dicke wird/ daß ein darein gedunckter Pensel darinnen steckend bleibet/ mit solchem überziehet man nun die von Gyps ges gossene Bilder oder Figuren/ wann sie/ wie besagt/ genugsam tein: Del an sich gezogen haben/ und lässet es dann wohl von sich selbsten ertrocknen/ darauf kan man es nun mit einem zarten Leder auf das beste ausdrillen und polliren/ so werden sie dann

nicht anders aussehen/als wann solche von Alabaster aus einem Stuck gearbeitet wären.

Num.

Num. 38.

Allerlen schöne Bilder von Schwes fel künstlicher Weise abzw giessen.

Man nimme dasjenige/ so man abformen will/
estreicher es überal mit Del / legt es auf einen Zisch /
und legt darum viereckigte Hölstem / und giesset zers
assenen Schwefel darauf / so gefället es schön rein/
varnach nimme man die Schwesen Forme/ und giesse es wieder von Gyps ab / überstreicher es dann mit
Del / so hat man alsdann von Gyps eine Form / die
auch im Feuer bestehet.

Num. 39.

Noch auf eine andere Artschöne Bilder von Schwefel und Gyps zu giessen.

Man nimmt schönen reinen Schwefel ein halb Psund / lässet solchen in einem glasurten Mahlers Tiegel ob einem gelinden Rohlfeuerlein zergehen/tühret und vermischet dann so viel pulversirten / unz gebrandten und durchgesiehten Gyps darunter / bis der Schwesel seine Gibe verlohren / darauf hebt man es von dem Feuer/ und vermischet so viel Kramzunten nober darunter / und lässet es wiederum wohl stiessen/temperiret es dann wohl untereinander/ und giesset es in beliebige zuvor mit Del hestrichene und mit eis nem reinen Tuch wieder abgewischten/und mit Leimen oder Karten. Dlättern umfaste / und gleichsam mit einem

einem Rand umfaste Formen / gar schön roth und Corallen-Farb aussehen / dasjenige aber/ so zuruck geblieben/kan man auf das Neue wiederum schmelken und giessen.

NB.

Soman es aber noch fünstlicher / und etwann des Bildnusses Ungesicht roth haben will / so giesset man es nur in das Angesicht der Formen/nimtes hers aus / beschneidet es gant rein / und legt es wieder in die Forme/und giesset als dann obgedachte von Schwes sel und Syps zugerichtete Massam in einer andern Coleur als mit gelben Dgger/Grünspan und Zinnober / jedes 1. Loth/ braun gemachet / über die gante Formen/so wird es wie der schönste Marmorstein/und in der Mitten roth.

Wann man aber an statt des Zinnobers / ges brandte und wolabgeriebene Pfirsingsteine in Schwefel und Syps nimmt / so wird es schön schwark und

roth.

Diese Vilder polliret man nun mit einem hars ten Vimsenstein auf das beste / so werden sie schön glatt/nett und sauber.

Num. 40.

Schöne Pomeranken von Wachs

Mannimmt gelbes Wachs/und ein wenig weiß ses Wachs darunter / lässet es miteinander zergehen/ rühret dann nach und nach so viel Mennig darunter/ biß es in der Farben denen Pommeranzen gleich zommet.

Num:

Num. 41.

Alepsfel und Birne von Wax auf das schönste zu giessen.

Man nimmt schön reines War / (gelbes War) safft selbiges zerstiessen / hernach nimmt man ohnges sehr für einen Krenker Presilgen : Spähne / thut solche in einen Topff / worein ein halb Mössel Wasser gehet / und lässet es halb einsieden / dann nimmt man für 6. Pfennig Tischler : Leim / und lässet selbisgen in dem rothen Wasserzergehen / und m. e. a. sies den / wann nun die von War gegossene Früchte wohl ertrochnet / und sauber bereitet sehn / so bestreichet man solche mit besagtem zugerichteten seim solcher Gesseln und Birnen / gleich ähnlich werden.

Num. 42.

Mit Gold auf das schönste auf das Glas zu schreiben.

Mannimme Blut Stein in Stucken / thut folschen in einen rauhen Hafen / und lässet es ein paar, malen ben einem Hafner / so er sein Geschirr brens net / in seinen Brenn Dsenmit einsehen / hernach auf seiner Glas Mihl (die rein und sauber ausgeswaschen sehn muß) auf das allersubtilste mit Wassserabreiben / dann auf das beste an der Sonnen aus, trocknen.

Wann man nun solchen Blut : Stein gebrauchen will / nimmt man darvon / soviel man will / vermis schet ihn mit gesottenem Lein Del/und reibet ihn aufs Wb

neue auf einem Reibstein auf das zarteste ab / mit sowiel Lein Del / daß der Blutstein so stässig sen / daß man mit solchem aus der Feder schreiben kan. Will man nun mit solchem auf Glas schreiben / so muß man ein Spiegel Blas mit Uschen und Wasser auf das allersänberste waschen / und hauchen / so offt / biß nichts unreines mehr im Glas ist / hernach wische man es mit einem reinen und saubern Tücklein hühsch abs und lasse es dann von sich selbsten ertrocknen. Dann kan man mit besagtem Grund auf das Glas schreiben was man selber will / und von sich selbsten ertrocknen lassen / und alsdann das Gold darauf legen / wie man sonsten zu vergulden psteget.

Num. 43.

Wie man in ein Glas allerlen schreisben und zeichnen kan.

So man solches practiciren will / so lässet man ihme ben einem Glas : Mahler ein Glas mit gutem Loth anstreichen / in welches man dann mit einer guten sten scharssen Jeder / von Pipphanen : Rielen geschnivten / gang rein und seichnen kan / was man will dann lässet man es ben einem Glas : Mahler schmelz sen oder brennen / so wird die Schrifft alsdann auf das schönste darinnen senn und bleiben. Es müste dann eher das Glas schmelzen oder zerbrecken / und

fan hernach weder von Feuer noch Wasser ver .

derbet werden/ so dann überaus
schon siehet.

Num,

Tine so schöne weisse Schrifft auf Glas zu schreiben / die nicht anderst ins Gesicht tommet/als wannes darauf

geschmelket ware.

Man nimmt des allerseinsten und unverfälschten Benedischen Blenweisses soviel man will / und reibet s auf einem reinen Reibstein mit Wasser auf das als erzarteste ab / und macht fleine und dunne Blaklein daraus / die lässet man alsdann an der Sonnen tros cken werden/darnach nimme man es wieder/ und reis bet es auf einem Reibstein mit schönem lautern Leins Del/ mit etlichen Tropffen schonen Fürnis vermischt/ wiederum auf das zarteste ab / biß man darmit schreis Wann man nun mit folder Weiß auf ein ben kan. blau/ grün oder rothes Trinck: Blas schreibet oder seichnet / so kommt es sehr schön und anmuthia here aus-1 je långer solche Schriffe auf dem Blas steher/ je härter sie auch wird/ also/ daß man es auch mie keiner Rässe auf keinerlen Beise so leicht wird wege bringen können.

Num. 45.

Allerlen schöne Figuren / Blumen / Wappen/Schrifften und Vildnussen/mit Del-Farben auf das schönste auf Blas zu mahlen/ und swar erstlichen/ wie man das Glas schön verguldet.

Hierzu muß man allerforderst folgenden Grund darzu bereiten.

Man

Man nimme schönen reinen Denedischen Terpens tin/ z. E. ein Achtelein: Gläslein voll/ des besten Schreiner: Fürnisses / soman bes fommen mag/ auch soviel/

dann schöner rocher Mennig soviels als des Terpencins und Fürnisses senn mags

vermischer und temperiret dann alles wohl durcheins ander / also / daß es hernach fein leicht und gerne aus dem Pensel sliesset/ und man darmit wohl auf Glas mablen kan.

Mit solcher Mixtur streichet man nun dassenige Glas / so man mahlen will / fein dünn an / und lässet so darauf ben einem Glas : Mahler/in seiner Brate Rachel / auf das beste einbrennen / das es so weitertrocknet/damit man mit einem Jinger hin und wieder trocknet/damit man mit einem Jinger hin und wieder trocken fahren fan / dann ist es gerecht / darauf zu verz gulden / daß man es hernach in der Brat : Rachel eins brennen fan / so zwar also zu erkennen / wann das Gold gar schön gelb / der Grund aber schön braun wird / so ist es genug eingebrennt.

Wie die Farben zum Mahlen zu pråpariren.

1.) Zur rothen Farbe nimme man des schönsten Florentiner = Lacks/ thut ein wenig Salarmoniac das runter / und reibet es auf einem reinen Reibstein mit Spick = Del auf das zarteste ab.

2.) Zur gelben Farb nimmt man des schönsten Auripigments / thut / wann es schön hell werden soll/ein wenig Bienweiß darunter / und reibet es auf chenem Stein mit Spick Del auf das subtilste ab.

3.) ZHE

3.) Zur grünen Karb nummet man Grünspans und thut ein wenig Auripigment darunter, hernach reibt man es mit Spick Del ab.

4.) Zur blauen Farb nimmt man schönen Ins dig/ und ein wenig Bleyweiß darunter / verfähret das

mit/wie mit den vorigen.

5.) Zur hoch s grünen Farb nimme man schönen Auripigment sund vermischet auch etwas Indig das runter sec.

6.) Indig und Auripigment gibt eine schöne

Grune.

7.) Zur schwarken Farb nimme man Kühnrusse und ein wenig Terpentin darunter/2c.

8.) Zur Weissen nimme man des seinesten Des

nedischen Blenweisses/ 20.

9.) Paris = Roth ist schlecht / wann man es aber reibet/ so muß man ein wenig Mastix mit darunter thun.

Der Fürnis aber / mit welchem man besagte Forsben alle bedecken und überziehen kan / mußalso dars

bereitet werden:

Man nimmt des besten Spick ; Dels ein Viertels. Pfund/

auserlesenen Mastix und reinen Sandaraca, eines jeden zwen Loth/

vermischer es untereinander / thut es zusammen in einen Glas : Rolben / und setzet solchen so lange in beise sen Sand / biß das Spick : Del bende Gummata. als Mastix und Sandaraca, einander völlig aufgelöse & b 3

set hat/dann ist der Fürnis auf das beste bereitet / und zu bemeldtem Gebrauch recht verfertiget.

NB.

Darben ist dieses noch zu erinnern/wann man ben dieser Glas: Mahleren die Pensel nicht mehr braus chen will / so kan man solche nur im Lein: Del auswasschen/ und wieder trocken werden lassen.

Bann sie aber trocken worden / und man auf das neue mit solchen wieder mahlen will / kan man sie mie

Spickol gar leicht wieder erweichen.

Num. 46.

Wie man das Glas von manchers len Farben auf das schönste mahlen kan/ die man hernach nicht darsf brens nen lassen.

Man nimmt des seinsten Fernabocks / soviel man will / siedet solchen / wie bewust / in reinem Basser so lange / biß sich das Basser auf das schönste gefärbet hat / dann siedet man ferner Pergament » Abschniklein darinnen / daß es einem starcken Leim » Wasser gleich kommet / und fein klebricht ist / mit welchem man nun die Gläser anstreichen thut.

Alsdann nimmer man des seinesten Spickols/ und solviret darinnen des besten Florentiner = Lacks/ soviel möglich ist / und das Spick = Del schön roth darinnen wird / überstreichet das mit dem Fernabock schön angestrichene Glas einmalen oder zwen darmit / und läss set es wohl ertrocknen/ so ist das Glas auf das schönste roth gemablet.

Also kan man auch mit andern Farben mehr verfahren/ als wann man schön grun Glas haben wills so kan man destrütten Grünipan/zur Bianen auch Indig/nehmen/20. wann man es darauf nur allemas len mit einem guten Lack : Fürnis/oder mit Spickol/ überstreichet.

Num. 47.

Ein Possier : Wachs.

Nimm weisses Wache 1. Loth/

Blenweiß 1. Loth/

Schmeer für 2. Pfennig.

Num. 48.

Wie man Patronen giessen solle.

Mimm 3. Pfund Blen/

r. Loth Zien/

I. Quintlein Queckfilber.

Num. 49.

Ein Blen: Sand.

Glübe Binsenstein / reibe ihn klein / und mache ihn mit Salt : ABasser an.

Num. 50.

Ein Gieß Sand.

Nimm 2. Pfund Spaat/

1. Pfund Glast

ein halb Pfund Ziegelmehlt

drenmalen gebranne/ und drenmalen angefeuchtet.

Dder:

Nimm Ziegel-Mehl/ Lindenstein/ halb soviel Kreisben/ seuchte es mit Salmiac - Wasser an.

25 6 4

Num.

Num. 51.

Ein Kanngiesser = Laim/damit man auch die Brenn: Oesen zurich;

fen kan.

Nimm geschlemmten kaimen/der ohne Sand ist, thue darunter Rocken = Mehl/ Karten = Blåtter / die zu Mus gekochet seynd / Scheer = Abollen darein gesschlagen mit kaimen = Wasser/ wird fester kaimen / zu formiren wie ein Stein.

Num. 52.

Weissen Thon zuzurichten / damit man die Formen von Laimen schlichtet/wie die Kannengiesser brauchen / darmit man auch die

Brenn Defen schlichten kan / als waren sie gang zinnern.

Nimm weissen Thon/der nicht sandigt ist/schneide ihn klein/geuß Wasser darauf/laß ihn weichen/daß er gank dünne wird/wie eine Suppe/dann schneide ein gut Stück Venedische Seissen darein/laß miteinsander wohl umrühren/daß es werde wie ein dicker Vren/darmit bestreiche die Formen über einen Feuer warm gemacht ein/daß sich der Thon sein hineinziehen kan/ so werden sie/als wären sie gank steinern/und gank blanck/also bestreiche auch die Vrenw Desen.

Num. 53.

Ein Sand/darinnen man Zien geusst.

Mimm 1. Viertel Rreide/

ein halb Pfund Rothelstein/ ein wenig Eperschaalen/

tleingerieben / und durchgeradet / darnach mit Wein oder Essig feucht / und auf dem Feuer ein wenig tros den gemacht/ so hat man einen Sand.

Num. 54.

Stein weich zu machen.

Bocks = Blut/Ziegen = Blut/eines soviel/als das ander/ und Hefen/ menge guten Essig darju/ und seke es zum Jeuer / thue den Stein darein / er wird weich. Probatum est.

Num. ss.

Ein Possier , Wachs.

Nimm 1. Loth weiß Wachs / 1. Loth Blenweiß/ auch soviel Zerpentin/ daß es nicht zu weich wird / und ein wenig Unschlit darein/ willst du es roth haben/ so nimm Mennig darunter/ so wird es roth.

Num. 56.

Schwarzes Wachs zu machen.

Nimm alt Wagenschmier / Rühnrauch/ Wachst lasse das Wachs zum ersten zergehen/ thue die and dern zwen Stuck darein / und durcheinander ges schmolken:

Num. 57.

Eine Colorit.

Nimm ein Quinclein Salnicer / ein Drt Borase Effig oder Brandwein.

236 5 Num.

Num. 58.

Eisen auszusieden.

Mache eine starcke Langen von Holk = Aschen und ungelöschtem Ralch / thue darein Pferd = Rnötel und Salk / so wird es lauter und schön / wann das Eisen darmit gesotten wird/und mit den Speciebus, die im Brund liegen/ das Eisen darmit gerieben / so wird das Eisen schön hell und weiß.

Num. 59. Eisen zu weichen.

Nimm Blue in kaimen / bestreiche das Eisen mie Wachst lege es in Lindensoder Fiechten: Holf: Feuer/ lasse es glüben.

Num. 60.

Stahl weich zu machen.

Beschmiere ihn mit Hefft: Laimen / nimm Mercurium sublimatum, binde ihn darüber / und laß eine gute Weile sieden.

Num. 61.

Auf eine andere Art.

Nimm ungelöschten Ralch/Seiffen und Hecht=Galle/mache einen Taig daraus/schlage den über den Stahl/mache den Laimen mit Salmiac - Wasser ansstreiche solchen darüber / daß tein Dampst daraus kommet / und lasse es trocken werden / verschmiere die Risse überall zu / lege es in ein gut Feuer / lasse es nicht abgehen.

Die Härtung voraus.

Nimm Eisenkraut-Wasser / Rettiche Wasser / Zwiebel/schneide die auf/ daß der Saffe daraus koms met/nimm Uschen / Zungen-Wurkel mit samt dem Kraut/ siede es mit Zwiebeln im Wasser/ denn lasse den Stahl braun glühen/und lösche darinnen.

Num. 62.

Einen Bohrer so hart zu machen / daß er durch ein Eisen bohret.

Nimm Hauswurk/siede sie in Wasser/und harte die Bohrer darmit/oder andere Wassen.

Num. 63.

Eisen oder Stahl so weich zu mas chen/daß man es als Kupffer/Zien oder Blenschneiden kan.

Nimm Rettichsafft 1. Mösel/ Weinsteine Del 2. Mösel/

Essig 3. Rosel/

vermische es zusammen / darein lege das Eisen Zag und Nacht/so wird es so weich/daß du daraus schmies den kanst/was du willst.

Dder:

Nimm Krötengerück in dem Meyen/und lösche das Eisen darinnen ab sechs oder neunmahlen/es wird so jah und weich / daß du es schmelken kanst, und dars aus giessen was du willst/ und lässet sich hämmern wie Wley.

Num. 64.

Eisen weich zu machen. Nimm Weinstein Del und Salmiac-Wasser eines so viel als des andern / vermische es untereinans der/ und lege das Sisen Zag und Nacht darein / es wird weich.

Dder: Mimm die weissen Schwämme, die im Mäyen auf dem Misshaussen wachsen, oder die gelbe Schwämme, die an dem Wacholderholk wachsen, die thue in ein Glaß, sekees in einen Keller, so wird es in dren Tagen zu Wasser, und wenn du es nußen willst, so giesse ein wenig in einem Scherben, und lösche Stahl darinnen 6. oder 8. malen, so wird es weichen. Num. 65.

Eine überaus gute Härtung in

Fang Mäyen: Thau die ersten achtrage im Mäyen/oder am St. Johannis oder Walburgi Tag früh vor tags/ ehe dann die Sonne ausgehet / auf/was du darinnen härtest/ das wird aus dermassen hart/wenn du es 2. oder 3. mahlen härtest.

Num. 66.

Stahl und Eisen auf das härteste

Ninni von wilden Holk-Aepfeln Safft / Retztich-Safft/Rauten Safft/ vermische es untereinander/lösche die Waffen darinnen ab/und härte wie man zu härten pfleget/so wird es aut.

Num. 67.

Ein Eisen flussig zu machen/wie ein Silber.

Nimm Tausendguldenkrautzund Wegwarten. Safft/lösche darinn ein gutes zähes Eisen 10.0der 12. mahl/so wird es weiß und flussig.

Num.

Num. 68.

Das Gold zureinigen / daß es nicht abnimmt von Spießglaß / so man durche

gieffen will.

Nimm ein wenig Bleyzu dem Gold/ und ein wenig gelben Hüttenrauch/ das lasse zusammen stiese seinem du willst das Gold durchgiessen/ darnach so giesse es bald in einen Gieß: Puckel/ so findest du den König reine

Num 69.

Eine gute Eisen-Härfung.

1. Nimm Rettichwurt/ so groß du sie haben tanst/reibe dieselbige auf einen Riebeisen / presse den

Saffe aus und harre darinnen.

2. Dder/ nimm Manns-Harn/thue ihn in eis nen neuen Hafen/giesse ABasser daran/lasse es zwens mahlen einsieden/zum drittenmahl lasse es nur halb einsieden/was du nun darinnen härtest/wird gut.

3. Oder/nimm Acker-Würme/Engerling ges nannt/so viel du willst/ und Eisenkraut/ so viel der Würme sind/zerstosse es wohl untereinander/destillis re es in einen Rolben wie Rosenwasser / und härte denn darinnen/was du willst.

Num. 70.

Eisen und Stahl auf das allerhärtes ste zu machen.

Nimm des Sandes aus den Quellen. Bruns nen/die in den Wiesen stehen und übersich werssen/ so viel du willst/ thu darzu Schweselgleichviel/ der klein gestossen seinen Stahl oder Eisen/ daran daran noch nicht gearbeitet worden / und mache dars aus was du willst besprenge es mit dem vermischten Sand/und wenn es wohl erhiset ist in dem Feuer/ so lösche es aus mit Wasser / darinnen Mannsharn ges sotten/ thue dasselbige dreymalen bis auf dem Mittels theil desselbigen Wassers / so wird es so hart / daß es nicht härter werden kan/ und durchgräbet alle Ding ohne Versehrung.

Num. 71.

Einen Näber oder Art zu härten/ daß es Eisen schneidet.

Stosset frische Anoblanch in einem Mörsner/ und presset oder zwinget den Safft durch ein Eüchlein/dars nach thut man es in Lein = Del/ so wird man Wund der sehen.

Num. 72.

Eine ausbündige gute Schneiden an Waffen zu machen.

Wann man einige Waffen schleiffen will/so kan man nur zuvor den Wekstein mit ungesalknem Speck oder Schmeer streichen.

Num. 73.

Stahl und Eisen aufs härteste zu machen.

Nimm von den wilden Erd Aepffeln den Safft/Safft von Rettich und Rauten/ temperire es durche einander/lösche die Waffen darinnen ab/ und härte allerdings/wie man zu härten pfleget/so wird es gut. Etliche

Estiche nehmen Menschen "Haar / und sieden sie so lang in Wasser / biß das Wasser darvon röthliche wird / und töschen darinnen den Stahl ab / so wird er rechtschaffen hart.

Num. 74.

Messer und andere Wassen zu bes reiten/daß sie Eisen schneiden/als ware es Blen.

Fange Majen : Thau die ersten acht Tage im Massen/oder an St. Johannis Tag früh vor Tag/ehe dann die Sonne aufgehet / auf / was du darinnen härtest/das wird aus der Massen hart/wann du es zwen : oder drennalen härtest.

Dder:

Man nimmt guten Stahl / der wohl gefäubert ist darnach nimmt man Regen : Würmer / destilliret sie nehmt dann dieses Wassers und Rettich : Sasst/einnes soviel / als des andern / vermischet es wohl untereinander / löschet den Stahl in diesem Wasser wohl glühend 4. oder 5. malen / und lasse aus diesem Stahl Messer oder Schwerdter schmieden / so schneiden sie das Eisen wie Bley.

Num. 75.

Daß ein Eisen das andere schneide.

Mache ein Messer gar glühend / und streue Magnerstein darauf / temperire es alsdann in star-Chem Bein : Essig mit ein wenig gemeinem Salk und Stein : Alaun,

Num. 76.

Stahl weich zu machen.

Man beschmieret den Stahl mit Hefft = kaim / und nimmt Mercurium sublimatum, bindet ihn dars über/lässet, es eine gute Weile glühen.

Doer:

Man nimme ungelöschten Kalch/

Seiffen/

macht einen Teig daraus / schlägt solchen über den

Stahl / macht den Laimen mit Salmiac - Wasser an / streichet ihn darüber / daß tein Dampsf daraus tommet / und lässet es trocknen / schmieret die Risse wieder zu / legt es in ein gut Feuer / lässet es nicht abs gehen / die Härtung voraus.

Nimm Eisen= Kraut= Abasser / Rettich = Wasserlund Zwiebel / schneide die auf / daß der Safft her.

aus fomme.

Nimm Ochsen : Zungen : Wurkel mit Zwiebel im Wasser / dann lässet man den Stahl glühen / und lösseche ihn daraus.

Num. 77.

Eisen oder Stahl weich zu machen.

Brenne Attich zu Pulver in einem neuen Topffund mache Eisen oder Stahl glühend und wirff es darein/so wird es schmeidig und weich wie Bley.

Dder:

Nimm Oleum Tartari, Salmiac-Basser/eines soviel als des andern/das mache zu einem Del/darein leg das Eisen Zag und Nacht/ so wird es weich.

Doer:

Dder:

Nimm die weissen Schwämme/die in dem Massen auf den Misse "Häuffen wachsen/ oder die gelben Schwämme/ die in dem Wacholder "Holk wachsenstuesse in einen Keller/so wird es in z. Zagen zu Wasser/und wann du es nußen willstsschieße ein wenng in einen Scherben/ und lösche den Sucht darinnen sechs zoder achtmalen ab/ so wird er weich.

Dder:

Man machet Laimen mit Ochsen : Blut / bestreje chet das Eisen mit Wachs / leget es in Linden oder Fiechten Holf; Feuer/ und lässet es glühen.

Num. 78.

Eisen weich zu machen / als Kupffer/Zien und Blen zu schneiden.

Nimm 1. Nössel Rettich : Safft/

2. Moffel Beinstein , Del

3. Noffel Effigi

lemperire es zusammen / darein lege das Eisen Tag und Nacht / daraus kanst du hernach schneiden / was du willst.

Doer:

Nimm Kröten = Gerücke im Majen/ und lösche ein Eisen darinnen sechs oder neummalen ab/ es wird täh und weich / daß mans schmelken kan/ und dars aus giessen/ was man will und lässet sich hämmern wie Wlen.

(Cc

Num. 79.

Essen/Stahl/Kupsfer/oder andere Metall/zu machen/daß man darein graben/stechen oder schneis den kan.

Mimm Salmiac, gemahlenen Weinstein/eines soviel/ als des andern/ sex es über ein Feuer/ in einen starcken irdenen Hasen/ leg das Metall darein/ laß es eine Stund wohl sieden/so erweichet es von die ser Ekung.

Wilt du es wieder harten/so mache es über einer Gluth gar glühend heiß / zeuch es heraus / und stoß es in talt Wasser / so wird es hart / je weniger du es glüs

hend machest/ je weniger es hartet.

Num. 80.

Ein Eisen zu machen / daß man es stossen und knetten kan.

Destillire Stein Maun zu Basser / und löschein demselbigen stähterne Rlingen siebenmal aneinander/ so werden sie subtil und weich die auch leicht zu brechen senn daß man sie auch in einem Mörsner zerstossen/ und zu Pulver machen fan.

Oder stänlerne Ringen / so rostig sind / dren oder vier Tag unter den Schnee begraben / lassen sich so

leicht brechen/wie jeso gemeldt.

Num. 81.

Eisen schmelken.

Mimm calcinirten Weinstein/ Sal alcali,

weiche

weiche es in Rühe = Brung / daß es werde wie ein die cker Brey / laß es an der Sonnen dürr werden / oder ben dem Feuer / mache das Sisen glübend / lösch es das rinnen ab / es wird schmelken wie Silber.

Dder:

Nimm Eisen / Spießglas/geschabte Kreiden / lasses in einem Tiegel eine Stund stiessen/ so stiesset das Eisen wie Bley/ und giesset sich schön weiß.

Num. 82.

Eisen mit Drath voneinander zu sägen.

Nimm einen Messingen Drath/und mache aus einem subtilen Holk oder schwarken Fischbein einem Bogen/und brauch den Drath für eine Senne/nimm Smirgel / stoß ihn zu Pulver / neze den Drath in einem starcken Essig/streu darnach des Pulvers darauf/so kanst du mit diesem Bogen/was du für Eisen willsteboneinander sägen.

Num. 83.

Eisen fest und gifftig zu mas chen.

Mach es glühend / lösche es in Hollunder : Safft/sowird es hart und gifftig / also/daß / wenn sich einer nur ein wenig darmit verwundet/und kaum 3. Tropfe sen Bluts heraus gehet / so kan einem die gange

Welt nicht mehr helffen/daß er darvon tame.

€¢ 2

Num.

Num. 84.

Eisen wie ein Liecht brennend zu machen.

Bestreiche es mit Oleo benedicto, und halte es in das Jeuer. Albertus gedencket des Avicenna, der da saget/ er habe ein Stuck Eisen gesehen von huns dert Pfunden/das sene vom Himmel gesallen/daraus hat man hernach gute Wassen und köstliche Schwerdster geschmiedet.

Num. 85.

Ein Liecht/das alles Eisen zer-

Nimm Zerpentin/Rola, Fisch Del/Fürnis/eit nes soviel als des andern/auch soviel neu Pachs/deß= gleichen Arsenicum sublimatum, mache daraus ein Liecht/und wenn du es anzündest/so hüte dich vor den Nauch/dann er ist schädlich/und halte es ben das Eis sen so lange/biß es sich erwärmet/laß es darnach tale werden/das thue zwen = oder dreymalen/ es wird sich brechen.

Num. 86.

Wie man kalt ohne Feuer lösthen kan.

Man nimme Salmiace

Salk/

calcinireen oder gebrennten Weins
stein/jedes 2. Loth/

klein = geseilter Glocken = Speiß 6.

reibt

reibt und vermischt alles wohl durche-nander/thut es zusammen in ein leinen Tücklem/macht es sein rund wiednen Ballen/ und bestreichet es rings herum mit guten Laimen eines queren Fingers dick/ und lässet es wohl trocken werden.

Legt bernach die Rugel in einen Scherben/becket es mit einem andern Scherben zu/ und sezet es in ein sansfres Rohl = Feuer so lang / bis die Rugel glühend wird/ so steusst die Materi zusammen zu einer Massa, diese lässet man kalt werden / und reibet es zu Pulver.

Alsdann nimmt man ein gebrochen Eisen oder Stahl/hefftet die Grücke auf ein Bret so nahe zusammen/als es sehn kan / legt zuvor ein Papier darunter/thut von besagtem Pulver etwas in den Bruch / und nacht eine Zangen von Laimen darum. Alsdann immt man Borax/lässet solchen in einem Wein solchen/streicht daran mit einer Feder von diesem Wein wis das Pulver im Spalt/so wird es sieden/und wenns nicht mehr siedet/so ist das Eisen gans/und gelöthet esser/als zuvor.

Was von dieser Materi vom Löthen über den Eien bleibet/ ist so hart/ daß man es abschleiffen muß/

ann es lässet sich nicht feilen.

Num. 87.

Eine Sägen zu machen/damit man Eisen sägen oder zerschneiden fan.

Man nimmt einen kupffernen Drath/spannet den= elbigen in einen hölkernen Bogen/der nicht gar zu farck sehn solle/ neket alsdann den Orgth mit Essig/

Ec 3

und

und weilen er noch naß ist/ so streuet man gepülverten Smörgel darauf/ sezet es an das Eisen/ und säget als so darmit durch.

Num. 88.

Das Zien schnell und geschwind zu löthen.

Man nimme Wißmuch und sein Englisch Ziens schmelket es und giesset es über ein Blech/daß es gank dunn werde.

Soman nun darmit löthen will / so legt man das Loth auf das Zien / und das andere Zien / soman lösthen will / darüber / halt es nur über ein Liecht oder Rohl : Feuer / so stiesset das Loth / und wenn das Zien kalt wird / so halt es gar fest aneinander.

Num. 89.

Das Eisen zu verzienen.

Man nimmt Salmiac 2, Loth/

schönen grünen Vitriol 2. Loth/
ftösset alles klein/ giesset darüber guten starcken Essig/
lässet es etliche Stund stehen/ darnach seilet man das Eisen/so man verzienen will/gar sauber/ und bestreichet das Eisen mit dem vorigen Essig/darnach nimmt man Colophonium/ der klein gerieben ist/ bestreuet das Eisen/ wann es noch naß ist/ darmit/ darnach stecket man es in das zerlassene Zien/wischet es mit eis nem Zuch ab/ so wird es gar schön/weilen es noch warm ist.

Dder: Man nimmt klein zerstossnen Salmiac, thut solochen in einen scharssen Essig / soman nun verzienen will/ will/so nimme man Colophonium flein zerstossen / hes sprenget das Gisen darmit / hernach stosset man es in daszerlassene Zien.

Num. 90.

Eisen in Steine zu kütten.

Man nimme nicht gar zu grobes Eisen = Feilich 2. Loth / gemeinen Birriol 1. Loth / stösst bendes wohld durcheinander / machtes hernach mit starctem Beins Essig an / wie einen Bren wohld urcheinander gerühztet/ und darmit gefüttet.

Num. 91.

Eisen zu schmelten.

Man nimme Eisen und Spießglast thut darzu gesschabte Kreiden tässet es in einem Tiegel eine Stund lang miteinander fliessen / so fliesset es wie Bley / alse dann kan man es ausgiessen.

Num. 92.

Wie man Eisen auf das schönste vergulden kan.

Man nimme weissen Vieriol / æs ustum und Weinstein/ sedes 1. Loth / thut es blein zerstossen in ein Rolben : Glas / und giesstein Quintlein guten Weinz Essig darauf / verstopsteden Glas : Rolben / und lätz set den Essig auf die Helsste einsteden / dann giesset man solchen rein ab / wenn man nun Eisen vergulden will das muß man mit diesem Wasser verquicken / denn wie sonsten ben ben Gilber gebräuchlich / mit Gold und Mercurio darauf vergulden.

Ec. 4

Num.

Num. 93.

Auf Eisen zu eßen.

Man nimme Rupffer-Wasser 12. Loth/
gemein Salk 12. Loth/
Brunipan anderthalb Loth/
Ulaun 6. Loth/
und ungefehr 1. Maas Wasser/

tässet es miteinander sieden / und lege dann die Mater

Num. 94.

Wie man sehr künstlich auf Stahl und Eisen egen solle.

Man nimme ein Geücklein Blech/das von dem Plattner auf das reinste gehämmert und polliret ist/wischetes überal auf das reineste ab.

Alsdann nimmt man Blenweiß/ und temperiret es mit Lein » Del/daß es aus der Federn gehet/und schreibet darmit auf das pollirte Blech/ und lässet es im Sommer an der Sonnen/im Winter aber auf dem Ofen trocknen.

Rehmt alsdann ungelöschten Kalch/bindet solchen in ein Tüchlein/ und stäubet darmit auf das Blech über die Schrifften/ und wischt den Kalch mit einem Semischen Leder ab / daß die Fettigkeit aus dem ganzen Del darvon kominet/dann machet man folgendes Ex: Wasser/als:

4. Loth Grünspan/

4. Loth weissen Ditriot oder Galigenstein!

1. Loth Salmiac,

F, Loth

1. Loth Mercurii sublimati, 1. Loth Salpeter/

biefe Stuck alle miteinander in einen Morfel gethan / und flein gestossen / wohl unter einander vermischt in einen verglästen Safen gethan / und ein Kannelein sauren Bier = Essig darauf gegossen / und ein Rössel Anaben = Urin / über Nacht steben lassen / alsdann die Eke fein heiß werden lassen / doch daß sie nicht sies de / geuß die Eke über das Blech / darnach sek sie vieder zum Rohl = Feuer / und laß sie warm werden/ pas thue einmalen oder acht / so fällt die Exetieffin en Stahl / wann es nicht genug geeket ist / nimm in rauhes Federlein / streiche den Unflath säuberlich ibl geuß darnach rein Wasser darauf / so gehet das Schwarke darvon/wie eine Dinten/hernachmals nimm eine farcke Burften / duncke fie in das warme Basser ein / und frake oder wasche die Eke aus dem Brunde.

Wann es rein worden ist / staube durch das Tüchein ungelöschten Ralch darauf / überstreiche das Blech nit gebalter Faust / und laß das Blech trocken weren / darnach seizes über das Rohl: Feuer / bestreiche das Blech mit Unschlit oder Talch / so hebet sich vie gelbe Farbe auf / wische das Blech mit einem wüllenen Tuch ab / nimm Ralch / und wische das Blech mit Sehmischen Leder so lange/bis die Schrisst glänkicht und schon werde. Thue also dere

gleichen mit Harnisch und ABaffen.

7 2 7 25

Num. 95.

Auf Kupffer/Zien und Messing/

Nimm ein Stuck Rupffer/das glatt gehämmere ist / schreibe darauf / was du willst / mit Blengelb / die mit Lein » Del temperiret ist. Deßgleichen auf ein Stuck Zien oder Messing / das darein polliret / und gank eben ist / dann lasse es wohl trocken werden / hernach richte diese Eke zu:

Mimm Alaun 1. Loth/

Grünspan 2. 20th/

Galk!

Salpeter/jedes 2. Quint.

diese Stuck reibe wohl mit scharffen destillirtem Essig/ und wärme es wohl ab mit glühenden Rohlen / dars nach geuß es mit einem Lössel auf / und wärme es wies der / das thue so lang / biß es dich duncket / tieff genug zu senn. Verfahre alsdann weiter darmit / wie im Vorhergehenden gesagt.

Num. 96.

Wie man das Blengelb zu dem Etz-Grunde präpariren solle.

Man nimmt das Blengelb/reibet es zum ersten mit einem lautern Wasser wohl und sein ab / dar nach schaumet man es mit frischem Wasser gank rein / geusst das Wasser ab / und lässet die Farbe trocken werden. Wann man sie nun haben will / darmit auf Kupsfer / Zien/ Messing und Stabl/

Stahl/und sonsten dergleichen zu schreiben/ so nimmt man solche Farbe/temperiret und reibet es mit Leins Delab/und schreibet darmit / und lässet sie wol hart und trocken werden/so ist sie gut.

Eine sonderliche Aufmerckung ben dem Etzen.

Zum Eisen und Stahl nimmt man Menschen-Harn/zum Messing/Zien und Rupsser guten destile

lirten Essig.

Die Materie/damit man eken muß/solle gleich tinem stüssigem Del zubereitet werden/darnach begiesse das geschriebene Blech für und für warm / wie

angezeiget.

Eisen und Stahl solle man drenviertelstund oder eine Stunde eken/die andern Metallen 4. Stunden nacheinander / wische darnach die Farbe mit einem wüllenen Lumpen oder Hadern hinweg/und thue/wie oben berichtet.

Nun folget/wie man ein Gold-Wasser/auf Eisen/Stahl/Harnisch oder Wasfen machen solle.

Erstlichen nimm Vitriol vierthalb Lothi

Mann 2. Loth/

Galligenstein anderthalb Loths

Federweiß ein halb Loth/

Salis gemmæ 2. Loth/

gemein Salkeine Hand voll/

diese Materiathue alle in einen reinen Mörsel / der nicht settist/ und stosse est ein / darnach thue est in eis nen neuen verglaßten Topff / giesse ein Kännelein

flief-

fliessend Brunnenwasser darauf/decke den Lopss woll mit Papier zu/ und thue eine Grücken darauf/sekt es zu einem Rohlfeuer/ lasse es nicht die Helsstreinste den/denn es wird sonsten zu starch/ so es eine Weile gestanden hat/nimm es vom Feuer/ und wische es um die Grücken mit einem Hölklein ab/wann es noch ein wenig als ein Quersinger hoch über die Pelsste ist/so ist es rechtschaffen gut.

Darnach so nimm es vom Fener / und lasse es fein kale werden / daß sich die Species oder Materia su Boden seket wenn es gank lanter worden ist so giesse es sanberlich ab in ein kein Kolben Blaß / das

Wasser/je langer es stehet/ je besser es wird.

Wie man mit dem Gold-Wasser ar-

Das Blech oder Klingerc, lasse ein wenig warm werden/daß du die blosse Hand darinnen erleiden mös

geft.

Darnach nimm das Goldwasser/ und giesse ein wenig in ein verglaßt Scherblein/ das darein ist/bessereiche darmit die Klingen mit einem Haar-Pensel/ sahre auf und nieder/ daß also die Klinge oder Blech zc. kupssersawerde. Darnach thue Quecksilber auch in ein verglaßtes Scherblein/ das nicht settist/ und trage das Quecksilber mit Baumwollen auf das Blech oder Klingen zc. wo es Kupssersawe ist / da wird es vom Quecksilber gar weiß/nachdem nimm ein wenig gemahlen Gold auf einen Grissel/und fahre mit dem Gold auf und nieder auf dem Quecksilber/ wenn du also verguldet hast/so giesse einen Lössel voll warm Wasser über das Gold her/ daß der Unssath darvon gebet/

gehet/darnach halte die Klinge oder Blech über das Rener/so wird das Gold thun als ob es lebet / das drus demit einem Burftlein auf und nieder / biß daß das Quechilber abgerauchet/ und die Schrifft gelbe wird/ auf dem Blech oder Rlingen. Go es nun gelb gewors den ist nimm Unsahm oder Zalck bestreiche das Blech oder Klingen darmie / denn nimm ein willen Euch und wische die Karbedamitab / lasse das Blech fale werdensalsdann fraube durch ein Tüchlein einen uns gelöschten Kalch darauf / wische die Retriafeit mit eis nem Sehmischen Leder ab/ daß es rein wird / darnach halte es über ein Rohlfeuer und lasse es warm werden! bestreiche das Gold mit glühendem Wachs gank heiß/wische alsdann das glühende Wachs mit einem Stückrothen Zuch hinweg/ nach deme mache es rein mit Rald / in Euchlein und Sehmischen leder wohl gerieben/wenn es gang rein worden ift/ und feine Rets tigteit mehr hat/so halte es wieder über ein Kohlfeuer/ lasse es blau anlauffen / zum ersten wird es Leberfarb 1 sum andern Purpurfarb, und zum dritten hüpsch blau/ und halte es nicht zu lange über den Feuer / das Blaue gehet sonften weg / und zerrührt eine greuliche Aschenfarbe/und stehet gank greulich.

Was man weiß haben will/foll man ihme also thun/so man das Blane will wegreiben.

Das Blaue bestreiche und decke zu mit der Dels Farbe/nach deme nimm Bier-Essig/ und lasse ihn wol warm werden/ giesse überher/so lausset das Blau hins weg/darnach so nimm alsobalden warm Wasser/ und wasche wasche die Farbe rein weg mit einem reinen leinenen Zuch/alsdenn mit Ralch und Sehmischen Leder.

Observatio.

Rindern Unschlit/ das da roth ist/das ist das Allerbeste / damit man die Del/Farbe erheben fan/wenn du auf das Blech die Länge schreiben willst/ so muß auch das Blech nach der Länge polliret senn.

Num. 97.

Wie man das Kupffer kalt etzen solle.

So nimm das Blech oder Stahl/bestreiche es dunnemit Wachs/ das da rein ift / und lasse es wohl und gar trocken werden? nachdeme schreibe mit einem Pfriemen darauf/entweder Schrifften / oder Bild. werch/bif auf dem Grund/ und verkleibe auch die Ens de mit einem gelben Wachs/aufdaß die Ege darinnen ftehen moge. Darnach nimm Scheidewasser / und giesse uber die Schriffther / bestreiche es miteinem gelinden Penfel auf und über diefelbige Schriffe/ und laffe es ein wenig fteben/bis es dich duncket tief genug gu fenn. Wilt du aber den Grund schwarg haben / fo balden du das pollierte Blech oder Stahl durch das heisse Wachs gezogen haft/ und falt worden ift/ zunde darnach ein Lichtlein an/ halte das Blech darüber/ so wird der Grund schwark/darauf du Schriffen und Bildnussen schreiben und abreissen magst / so scheiner alsdenn die Schriffe und Glank von Metall hindurch. Die Federn aber/damit man auf das Blech schreibet/ muffen nicht gespalten seyn / darnach umlegt man das Wiech mit dem Wachs und Ekelwie gesagt ift. Doer /

Oder / man nimmt ein Wachs / Kühnruß und geschabte Krenden / zerlässet es zusammen in einen Liegel/ darmit bestreichet man die Klinge/ober polliers te Blech auf das dunneste beiß an/schreibet ober reisset darauf/was man selber will und begehret/daß also die Schrifft fein durchfichtig ift/ umlegt dann Die Klinge oder Wiech mit Wachs! thut darauf des guten unges wederen Scheidwassers / lässet es eine zumische aute Stundes darnach man die Schrifft und anders tieffhaben will / darauf stehen / bis es einen bedunctet tieff genug zu seyn / darnach giesset man Brunnenwasser parauf/so wird das Scheidwasser getödtet/ damit was ichet man es ab/und nimmt als dann eine heisse Aschent und einen wüllen Lumpen/und reibet dasselbige auf das reineste ab/ darnach mit einer Bursten/ und einer warmen scharffen Langen/so ist also das Rupsfer oder Blech mit dem/ was man darein geschrieben und eine wårts geeket/ verfertiget.

Biewohl hierinnen einwarts zu eken/mehr Bestichts bedürffte/ wie diese fünstliche Eke auf mancherzlen Art und Weis zu gebrauchen/daraus dann anderter und manigfaltiger Ruk zur Schreibe Kunft dienstelichen erfolget zc. Der aber/schreibe es mit Delfarzbe/wie oben/wenn du die Schrifft nicht einwarts eken

oder sencken willst/ und eke/ wie berichtet.

Num. 98.

Einwarts etzen.

Man nimme Mercurii sublimati Grünspan. Hungarischen Vitriol/ und Alaun jedes 1. Loth/ vermischet es klein gestossen untereinander / thut es in ein Glaß / giesset Knabens Urin darauf / lasset es so lang stehen / bis daß es wie ein Del werde / so etwan in einem halben Tage geschiehet / man muß es aber offe umrühren/alsdann bestreichet und umleget man das

Blech mit Wachs/wie bewuft.

Wenn man nun besagter massen darauf geschrieben / so nimmt man das Exwasser / streichetes
darauf / lässet es einen halben Zag stehen / so frisset sich
die Exe hinein / will man es aber tieffe haben / so lässet
man es nur länger stehen; Undere nehmen nur Mercurium sublimatum mit Essig / thun es darauf /
sassen es eine halbe Stunde oder länger/darnach man
es tieffe haben will / stehen.

Num.99.

Eine andere gute Etse / auf Rupffer und Eisen.

Man nimmt Mercurii sublimati mit altem Brunkwasser/ und verfähret darmit/wie gesagt.

Num, 100, and presentationed

Ein Gulden-Wasser zu machen/ und darmit köstlich kalt zu vergulden/auf Balleren/Stahl und Eisen.

Man nimmt Alaun und Salk jedes 1. Quint/ reinen Salpeter 1. Pfenning schwehr / diese dren Stücke vermischet man untereinander/ und reibet es auf einem Stein / zu einem zarten Pulver / darnach nimmt man zwölff Blat sein Gold/ reibet es mit dem vorigen Pulver auf dem Stein/ so lange/bis man man kein Gold mehr sehen kan / alsdenn thut man es in ein Scheidkölblein/giessereines frisches Basser dars auf/daßes dren quer Finger über das Puiver gehet! nimmteinen frischen Sand / thut solchen in ein Sherblein/und seget ihn in eine Glut/und wenn der Sand warm ift/ fo seget man das Glaf darein / vermachet das Glaß mit einem leinenen Züchlein oder Baumwollen / laffet es fieden/biß fein Baffer mehr darinnen ift/ und wenn es gelbe Blaßlein aufwirffet/ und zu einem Müßlein worden ist / so nimme man eis nen rectificirten Brandtwein, und giesser ungefähr einer Rußschalen voll darein/ stoffet denn ein Bachs darüber aufdaß der Spiritus! Vini nicht ausriechen kan/lässetes einen oder zwen Zagund Nacht stehen? daßes nicht geöffnet werde/ alsdenn senher man es ab in ein ander Gläßlein / nimmt eine neugeschniedene Feder/und schreibet mit diesem gelb tingirten Brans dewein auf polirten Stahl oder Eisen/ sowird es schön Bulden.

Oder / wenn man auf polirten Harnisch oder Klingen vergulden will so nimmt man dieses Basser mit einer temperirten Feder/und schreibet oder mahe et es auf die Klingen und mercket steissig / wenn das Bold auf der Klingen am höchsten an der Farbe scheis net/so tupsfet man mit einem leinenen Tücklein oder Baumwollen darauf / und wischet das Wasser hins weg / so bleibet das Bold gank schön und bestänstig.

Num. 101.

Eine gute Etzung auf Messer=

Man nimme Knaben-Urin/thut Rupfferwasser/

Alaun / Grünspan und Salk / eines so vielals deß andern darein / und lässet es darinnen zergeben / bestreichet als denn das Messer mit Wachs / und zeichnet mit einem Pfriemen darein / was man will / darnach thut man das Wasser darauf / so es trocken/so streichet man es noch ein baar mahlen darauf / biß es genug eingefressen.

Num.102.

Künstlicher Weise schone Schrifften auf Stahl und Eisen zu etzen.

Man nimmt unverfälschees Bley/ reibet solches mit Leine Del auf einem Reibstein auf das zarteste abt so bekommet man einen köstlichen Ex-Grund. Mit solchem entwirsset man nun auf politten Stahl oder Eisen die Schrifft/wie man selber will/ und läget es von sich selbsten wohl ertrocknen.

Alsdenn nimme man Rheinischen Grunfpan/

Ungarisches Rupfferwasser/

Alumen Plumotum, eines jeden 1. loth.

Salmiac.

gemein Salk/

und Weinstein/eines jeden ein halb Loth/ diese Species werden alle klein zerstossen untereinans der vermischt in einen saubern Hafen gethan und nach Gebühr des allerstärckesten Weinschligs dars über gegossen/und also ein baar Stunde stehen lassen. Wenn man nun mit solchen auf Stahl und Eisen esen will/sostellet man besagten Hasen zum Feuer/ und lässet solchen wohl erhisen. Alsdann nimm den mit Spistund bezeichneten Stahl und Eisen ihale solchen mit der lincken Hand über den Hasen/und schöpft mit der rechten Hand mit einem kössel des scharsses scharsfen Essigs aus dem Hasen / und giesset es über den Ekgrund/dergestallten/daß der aufgegossene Essig wieder in den Topflaussen kan / welches Ausgiessen eine viertel Stunde lang geschehen solle / darben muß man auch wohl in Acht nehmen / daß man den besags ten Essig nicht allzuheiß oder gar zu siedend machen solle/darmit sich der Dele Brund nicht gar zerstösse. West nun das geschehen/so muß man alles mit Aschen oder ungelöschtem Kalch wieder abreiben/darben muß auch beobachtet werden / daß man den Brund sein starck mache und sein recht anstreiche / damit die Esse nicht dadurch dringe.

Num. 103.

Eingesetzte Schrifften in den Stahl
oder Eisen zu machen und zu egen.

Wenn man in Stahl oder Eisen eingesenckte Schrifften eken und machen will/ so muß man gutes Wachs zerlassen / und mit einem Haars Pensel sein dunne auf das Lisen oder Stahl auftragen / hernach nimmt man einen spikigen Pfriemen oder Nadel/und entwirfft und schreibt in das Wachs / bis auf das Eissen/was man selber will/alsdenn machet man ein sols ches Eks Wasser:

R. Grünspan/ Mercurii sublimati, Ungarisch Kupffer-Wasser/

und Alaun/eines so viel als des anderen/
stosse es klein/thue es in ein Glaß/giesse guten starcken Wein-Essig darüber/lasse es einen halben Zag oder ein wenig länger stehen/aber wohl verwahret. Rühre das Blaß offtmahls untereinander/ daß sich die Materien wohl erbeißen/streiche dann das Wasser über das ents worssene Eisen/und lasse es darauf einen halben Zag

20 a

steben/

stehen / so frisset es sich wohl hinein/ schabe denn das Wachs darvon herab/ und reibe es denn mit Uschen oder ungelöschtem Kalch/ und saubere die Beistungen tieffaussen her.

Num. 104.

Einen Et: Grund auf Glaß.

Re. Wachs ein viertel Pfund! Terpentin und Hark jedes 2. Loth! lasse es untereinander zergehen/soist der Grund fertig.

Num. 105.

Künstlicherweise in Marmorstein zu etzen/auch eine erhebte Schrifftzu machen.

Man nimmt deß auf das garteste pulversirten Blutsteins/so viel man will / und reibet es mit gutem alten Leinol oder Rurniß / auf das subrileste ab / mit foldem abgeriebenen Eg. Brund schreibet man nun mit einer Reder/oder mahlet mit einem Penfel auf eis nen schönen politten Marmelftein / was man selbsten will/und lasset es zur Sommers-Zeit allgemach vor fich seibsten oder zur Winters-Zeit hinter einem Stuben. Dien/ für fich felbsten trocknen/und hernach in eis nem Bach: Ofen vollende abroften / also / daß es fich an den Stein gart anlege. Wenn foldes geschehen? fo mader man von grunem Siegel- Wachs zwener os der orener Messerrucken dick und hoch ein Zürglein! und legt den Stein also/daß er schon gerad liege/und auf teme Seite sich neiges denn giesset man ein ichwas ches Aquafort oder Scheidwasser darauf / lässet es atio gemach arbeiten/wenn es ausgearbeitet/ so siebet man den Stein durch ein frisch lauteres BrunnenWasser/legt ihn wieder nieder wie zu vor/tasset ihn erz trocknen/und giesset denn mehr Scheidwasser darauft lasset es wiederum arbeiten. Solcher Gestalten kan man nun den Grund/wie man selbsten will/tiess oder seicht eßen/nachdeme man vieloder offt Scheidwasser ausgiesset. Zu leste aber/wässet und kraket man den Grund mit einer scharssen siedheissen Laugen ab von dem Stein / so hat man eine erhebte oder erhöhete Schrifft.

Num.106.

Gesenckte Schrifften in den Mar= morzubringen.

So man eine gesenckte Schrifft in dem Mars morhaben will/muß man den Stein allenthalben mit vorbesagter Grund-Farbe überstreichen/ den trochnen un hart werden lassen/denn kan man mit einem Pfriesmen darein schreiben oder entwersfen/was man selber will/bis auf dem Grund des Eteins / nachmals vom Siegelwachs ein Zürglein herum machen/das Aquafort darauf gethan / und zu leht den Grund abwas schen/wie zuvor angezeiget worden.

Alsso hat man eine eingesenckte Schriffe / welche man hernach mit einem Grund von Kühnruß und

Fürniß gemachti einstillen kan.

NB. Wann man aber diese Schrifft oder Figus ren vergulden will/muß man den Grund des Steins/ mit Gold: Grund einfüllen/darnach geschlagene Golds Blätlein darauf legen/ und trocknen lassen / alsdenn das übrige Gold hinweg streichen / und lestichen fan man es auch wohl mit einem glatten Hundss

Zahn poliren.

DD 3

Num.

Num. 107.

Burgundische Gläser mit Farben auf das schönste auszuzieren.

Wenn du ein Burgundisch Glaß/was es auch für eine Farbe hat / auszieren willst/ so entwerffe den Posen / und reisse erstlichen den Haupte Strich mit eis nem Diamant/darnach mit einem Stahl bis auf das Weisses oarnach must du mancherlen geformete Stie chel haben / die fem eingefüttet find mit Leim / oder in andere Wege spigig und breit wie die Brab. Stichel darmit raspe das Gröbste oben hinweg / der Stichel solle allewege in Del geduncket werden / daß er naß fene/ sonften wird das Blaß heiß und zerspringet/ und darnach wenn es wohl weggeraspeltist / daß man das Weisse schier siehet / so nimm ein Emden-Holk und gestossenen Schmirgel auch mit Del oder Essig / und tiehe es gar hinweg nach der Långe/und mache es glatt darmit! darnach so nimm geschabten Trippel in Del oder Effig/und glatte es mit dem Einden-Holk/ auch nach der Lange/ so wird es glankiche/ wie ein Spiegels Glaß senn solleslege ein weisses Zuch unter das Glaßs so siehest du/wenn es genugist / wie du dann ben dem Umuliren schwarzes Tuch gebrauchest.

Item/ so du ein rein gepolirtes Glaß hast/ so versilbere es mit Speichel einmahlen zwen oder drens so hast du einen schönen Spiegel/ du magstes auch hinten mit Stein = Qel vermas chen.

Num.

Num. 108.

Punten nachzuschneiben.

Wann du Punken nachschneiden willst / so besiehe um alle Buchstaben/die du dann nachschneiden willst/ und die sollen wohl gefallen und ungebraucht senn/ die drucke mit Farbe ab auf Papier / auf ein glatt Holk/ und seise den Punken auf den sein glatten ungenukten Buchstaben/und schlage mit einem Hammer darauf/ so nimmt der Punk den Caracter an/ und zeuch das Papier herab / so hast du den Caracter auf dem Punken / der Punk muß aber zuvor geleimtränckt/ und mit Kreiden gegründet seyn. Wann du Eissen-Punken abdrucken willst/ so brauche ihn mit eis nem Liecht/zc.

Wenn du einen Punken zwiel nimmst / so schlage mit einem Hammer darauf / so gibt er sich wieder in

die Breiten.

So du eine Schrifft : Punken tieff in ein Metall sencken willst/ so bohre ihn zuvor.

Num. 109.

Wie man Marmelstein beißen solle.

Wenn man haben will/ daß die Schriffe weiß bleis ben soll/und das Spatium roth/so nimm einen Stein/ den dugeeket hast / dieweilen der Grund noch darauf stehet/mache ein Zürglein darum/zeuß darein ein wes nig Brunnen = Wasser / das warm ist / und nicht sett vom schmalkicht/leg darein klein = gestossnen Salmiae für zwen Psennig / auch ein wenig Ulaun / (schadee nicht) lasse es also eine Viertel = Stunde stehen/dars

D0 4

nach

nach nimm eine gute Presill » Dinten / die schön und gut ist / so wird es desto schöner/gieß es unter das Wasser/so zuvor auf den Stein stehet/ laß es also aneinander beihen zwen Stunden / hernach geuß es ab / und wasch ihn aus von frischem Wasser / so ist die Schriffe weiß / und das Spatium istroth/ oder Presillien » sarb.

NB.

Wenn du am ersten das warme Wasser darein geusst! daß es mit Wasser und allem eines guten Jins gers hoch über den Stein gehe! du magst auch den Stein mie samt dem Zürglein in ein Beck mit wars men Wasser setzen! doch daß kein Wasser hinein laufs fe! darmit beiketes sich desto eher.

Num. 110.

Auf Eisen und Harnisch mit guldes nen Buchstaben zu schreiben.

Minm ungarischen Vitriol/ und schönen lautern Salpeter/eines jeden g. Loth/Zinober 1. Loth/ und 1. Quint. reib es klein untereinander/ thu es in einen neuen glasurten Topst/gieß des besten Wein = Essigs darauf/laß es miteinander sieden/ bestreich es darmit/ wenn du schreiben willst/es muß aber heiß senn.

Num. 111.

Herrn J. M. L. Etzung auf Stahl und Eisen.

Nimm Gallikenstein 2. Loth/ Federweiß 2. Loth/ Ungarischen Bitriol 14. Loth/ Zlaun 6, Loth/ gieß eine Maas fliessend Wasser darauf / laßes auf den dritten Theil einsieden/ so ist es bereitet.

Num. 112.

Köstliches Et. Wasser/wormit man allerhand schöne Figuren und Schriff, ten egen kan.

Man nimme unverfälsche Blengelb/ und reibet sols ches mit gesottenem Leins Del auf einem Reibstein auf das farteste ab/daß es ein rechter Grund wird/ mit sols chem übersereichet man nun das Rupsfersoder Messings Blech / Stahl oder Eisen / wie es sich gebühret/ lässet es erharten / und zeichnet dann mit einem spikigen Pfriemen darein / was man will / Figuren oder Schrifften.

Nimme alsdenn Mercurii sublimati,

Grünspan/

Romanischen Vieriol/

Alaun/ eins soviel als des andern/

vermischer es klein seestossen untereinander / thut es in ein Glas / giesse Wasser daran / rüttelt es wohl unters einander / und lasset es also auf gelinder Wärme mits einander zergehen / so ist das Es s Wasser bereitet / solches streichet man nun mit einem Federlein auf die eins gezeichnete Figuren / so frisst es sich auf das beste hincein/ und wird also auf das beste geeset.

Un flatt des obigen Grunds darff man auch nur

jerlassen War nehmen.

Eine andre und schärffere Epung.

Man macht den EtzGrund mit Leinz Delzabge. viebenem Blengelb auf Stahl/Eisen/Rupffer oder Do 4 Messings Messing/lässet es trocken werden und erharten / sticken net hernach mit einem spisigen Pfriemen oder zugezrichteten Nadel darein/ was man will / alsdann numer man

Nheinischen Grünspan 2. Loth/ ungarisch Kupffer / Wasser/ gebrannten Weinstein/ Alumen plumosum, gemein Salk/ Salmiac, eines jeden 1. Loth/

vermischet alles pulveristrt untereinander / thut es in ein Kolben : Glas / und gieffet des allerffarcksten Wein . Effigs dren quer Finger hoch darüber / ruttele es wohl untereinander/vermacht das Glas auf das befte / und laffe es fo lange auf heiffem Sande fteben/ bif sich alles aufgelöset hat / alebann giesset man es in ein ander Glas mit einem engen Hals / und so man darmit egen will / lässet man es wohl heiß werden, nimme alsdann besagten Stahl oder Eisen / darein man mit dem Griffel oder Pfriemen geetet hat / bale es über einen glasurten Dapff / und giesset von dem befagten Waffer aus dem Gläslein / oder niteinem Löffel ben einer Biertel= Stunde lang/ so eket und frisset das Wasser auf das beste hinein/hernach reibet man es mit Afchen oder ungelöschtem Ralch ab/ so fins det man sein Begehren.

Ein guter Freund hat genommen Blengelb und Mennig / eins soviel als des andern / und wohl unters einander vermischet / dann mit Lein = Del abgerieben/ und mit Fürnis temperiret / mit solchem Grund hat er nun Stahl und Sisen zuwor auf das schönste polite

ange

angestrichen/ und trocken werden lassen/ hernach mie einem spikigen eisernen Griffel darein gezeichnet und geschrieben.

Denn hat er genommen ungarisch Rupsfer & ABas

ser ein halb Pfund/ Rheinischen Grünspan 2. Loth/ Koch : Salk eine Handvoll/

und hat es in heissem Wasser miteinander zergehen lassen/dann so warm gemachet/daß man kaum einen Finger darinnen erleiden können/damit hat er nun auf das beste geeket.

Folgen noch mehr andere bewährte Ex. Gründe.

Man nimmt präparirten Blutstein/ fart : gerieben Benedisch Glas/ jedes gleich viel/

und reibet es mit ein wenig Lein Del / und ein wenig Fürnis / auf das beste ab/ so ist der Grund auf das beste bereitet.

Dder:

Man nimmt abgesottenen Fürnis/ der bald trock, net/ und reibt Kühnrus/ der zuvor wohl ausgeglühet/ darmit ab/ und verfähret darmit/ wie mit obigen.

Dder:

Man nimmt jart gepülvert Venedisches Glas/ präparirten Blutstein / eines jeden 2. Loth / Schaafs Röthel 1. Loth / vermischet es wohl untereinander / reibet es dann mit gutem Fürnis und gesottenen Leins Del auf das beste ab / und gründet darmit nach Ges sallen.

Doer:

Oder:

Man nimmt jart : gestossen Venedisches Blass und praparirten Blutftein/eins soviel als des andern/ vermischt es untereinander/thut es in einen unglasur. ren Zopff/ verlutirt es mit einem Grürklein/ und ftels let solchen 3. Stund in ein Rohl : Feuerlein/denn lasfet man es wieder erkalten/nimmt es heraus/ und reis bet es auf einem Reibstein mit Farnis / und ein wenig Lein : Del / auf das beste ab / wenn man nun mablen will auf Silber/ so scheuert man solches zuvor wohl im Sand/ und mahlt denn darauf/lässet es trocknen/ brennt es denn mit lindem Feuer/bif es schwark wird/ nehmt dann fleinen Sand / und scheuert den mir eis nem Finger fein linde überher / daß es einen reinen Grund frieget / läffet dann das Scheidwasser warm werden/ genffe es darüber ber/ und laffet es dann nach Befallen egen und einfressen.

Dder: Man nimmt 3. Löffel Schaaf Mötelt 1. Loth Silberglett/ 1. Duint. Mastix/

und reibet es mit Lein : Del auf das zarteste abs

Nun folgen bewährte Et; Wasser.

Man nimmt Grünspan 2. Loth/ Alaun 3. Loth/ Brung und Essig 6. Loth/

und soviel du willst!

Mimm Mercurium sublimatum ein halb Lotht magst es versuchen.

Nimm vor die Brunk Effig und Käs = Wasser.

Item/

und ungemeinen Kunften.

Item/ auf Rupffer oder Messing mag man Salt nehmen.

Doer:

Man nimme Mercurii sublimati, Ungarischen Vitriol/ Salmiac,

Salperer, jedes gleich viel/

verfähret damit/wie im Vorhergehenden gesagt.

Dder:

Man nimme Grunfpan 2. Loth/

Galf. 1. Loth/

gebrannten Alaun 1. Loth/

vermischt es untereinander / thut es in einen glafurten Topff mit halb Brung = Wasser / lässet es halb einsies den/ und legt die Materi darein.

Doer :

Man nimmt calcinirten Weinstein 4. Pfund/

Schwesel 4. Loth/ Alaun 3. Loth/

creibtes in einem Tiegel untereinander / lasset es dann im Reller solviren.

Doer:

Mannimme Grunfpan 1. loth/

gebrannt Salk 8. Loth/

(das Salk muß wie ein Alaun gebrannt senn) thut es untereinander/giefft Urin und Weins Effig dareins daß es temperiret wie eine ziemliche Dinten.

Eßen auf Silber.

Man nimme Scheidwasser 2. Loth / Salmiac und Mercurii Vivi, jedes 1. Loth / lässet es miteinander solviren.

Num.

429

Num. 113.

Schöne grüne schielerende Holks Arbeiten / als Schreib : Tische Käst, lein/ Erühlein und dergleichen/ zu machen.

Man nimmt dassenige Holk Derck / so man besagter Art machen will / überstreichet es einmahrten oder dren mit Haussenblasen oder Flanterischen Leim / und weilen es noch naßtst / überstreuet man es durch ein kleines Sieblein mit schönem grünlichte schimmerenden Blas : Talck / übersähret es sein sachte mit einem Pensel / mit einem groben und die cken kack : Fürnis / lässet es denn wohl ertrocknen und erharten / überstreichet es denn mit einem flatren grünlichten Blank : Fürnis einmalen sünst oder sechs / lässet es dann an der kusst wohl ertrocknen/ und erharten / polliret es dann wie eine andere kack cir : oder Schild : Krotten : Arbeit / und bringet es dann mit Trippel oder Zien : Aschen zu einem schöft nen Glank.

NB.

Solcher Gestalten kan man nun von allerhand Farben schönen Glas; Talcken fürtrefflich; schieles rende Holk; Arbeiten machen und verfertigen / abs sonderlich dergleichen Kästlein/ die auf einer jeden

Seiten oder Einlag schön bund von Farben spielen und heraus koms

men.

Num. 114.

Allerdand Conterfait / Bildnussen/ Landschafften/Blumen, Werck und dergleis den Kupssersincke von Papier / mit Farben also zuzurichten / als wenn sie recht mit Del, Farben gemahlte Tafeln wären.

Man nimmt ein solches Kupsferstuck / es seye nun gleich ein Sonterfait / Landschafft / oder sonsten eine Kigur / auch was es wolle / und leimet solches an den Rinden des weissen Papiers auf die Rahmen / wie man sonsten die Gemählde zu machen / oder insgesmein die Fenster & Rahmen einzuspannen psleget. Eh man sie aber leimet / muß man sie zuvor mit Wassser beseuchten und besprengen / daß sie wohl hafften tönnen.

Und wenn sie denn also von den Rahmen wieder wohl getrocknet find/ so überstreichet man es über und über/anallen Orten/mit schönem reinen und weissen Lerpentin . Del / ober sonsten mit einem Del / oder eis ner reinen Fettigkeit/ als frischer Butter/Baumol ze. welche Butter nur nicht gelb oder veraltet senn solle / reibet es dann wiederum ab/ daß fie nicht fett bleiben. So sie nun wiederum wohl ertrocknet/trägt man auf den Umgekehrten / nemlichen auf der hinteren weissen Seiten / die Farben / so mit gutem alten Del rein und zart abgerieben/fein plast/als wenn man sonsten Leins wand mahlen wollte / ohne daß man die Farben gank platt auflegen/ und gank keine Schattirung machen muß/denn die Züge des Grab : Eisens/ so die Schate tirung machen / thun thre Burckung schon vorhin. Wenn

Wenn es nun ertrocknet/muß man an Seiten des Gegrabenen/ da keine Farb hingeleget ist/ mit einem bald trocknenden Chinesischen Lack oder Spick Fürs nis überstreichen/so siehet man hernach solches nicht anders/ als für ein schönes Gemählde an.

Ein verständiger Mahler wird ihm hierinnen schon

felbsten zu helffen wissen.

Num. 115.

Alte Gemählde auf das schönste wieder zu verneuren.

Man vermischt wohl serkiopsfres Eperklar mit weissem Wein / neuet den wüllenen Lappen darein/ und überfähret die Semählde so offt sund vielmalen darmit/ biß sie wiederum glänkend / schön / und verneuret worden sind.

Num. 116.

Schöne seidene Bilder zu maschen.

Man lässet die Bilder/ sie seinen nun von Holk oder Stein gemachet/ erstlichen mit groben Farben anstreischen/doch daß die Schattirung deutlich erscheine/dann hacket oder zerschneidet man weisse/oder andere Farbe/Seiden auf daß zarteste / und streichet daß Bild mit frischem keim an/dann streuet man durch ein Sieb die klein zgehackte Seiden darauf/ und wann der Leim nun wohl trocken ist/ so überfähret man daß

Wild mit einem farten Pen-

fel.

Num. 160.

Eine Farbe zum Kupsfer = Drucken zumachen.

Mimm den besten Rühn-Staub/den du befome men fanft/fcwemme ihn/und laffe ihn mocken werden/ und fasse einen neuen Hafen voll der nicht glasurt ift! und decte eine Sturken darauf/ und vertleibe ihn febr wohl mit Hafner/Leimen/und lasse es an der Sonnen trocken werden / und wann es auftleibet/ so perstreiche es wieder/biß es nach dem Trocknen gang bleibet/dann laffe es einen Hafner mit den Safen in feinem Brenns Dfen brennen/ (die Rohlen zum Reissen brenner man auch alfo / aus geschnittenen Spähnlein von Hafels nuße Solk oder Pfaffen Buileine Solk ift beffer und der Hafen mit den Zwecken muß mit Sand angefüllet fenn/)diefen obgemeldten Rus nimm/und reibe ihm wohl im frischen 2Basser/ darnach lasse ihn wohl tros cken werden / dann reibe ihn wieder in Urin und lasse ihn wieder trocknen/ zum dritten reibe ihn wieder mie queem Wein/ und lasse ihn abermahl trocknen/ also dann reibe ihn erst unter Dankiger oder Gold Rurnist so ist es gemachet.

Auf schwark Papir drucket man mit Blenweiß/ das unter Fürnis abgerieben sene / und mit Ballen

aufgetragen.

Num. 118.

Den Zinnober zum Orucken abzus reiben und zu bereiten.

Wann man den Zinnober reiben will / daß er

sum Drucken recht und wohl gerieben sene; Den Bine nober stoffer man in einem Morkner zu Pulver / dare nachnimme man 2. Pfund ungefährlich / und reibet ihn mit Wasser auf einem Reibstein 2. Stunden/dars nach thut man ihn von dem Reibstein in eine Rachel da ohngefährlich 4. Maas Wasser innen sene / und rühret ihn wohl untereinander/darnach läffet manihn gefallen / als lang man ein Ave Maria mag betent darnach schöpffer man das Wasser fein sachte mit ein nem Löffelherab/ daß man den Zinnober/ fo grobiffe nicht aufrühret / und gieft es in eine andere Rachel und laffet es wohl gefallen/ fo fetet fich das Beriebene in eine andere Rachel an den Boden / und was obs schwimmet / das ist nicht gut/ was aber auf dem Boe den bleibet/ ift guter geriebener Zinnober / darnach fo reiber man den Zinnober wieder 2. Stunden / und giest das vorige Wasser wieder darvon / doch gemach/ daß man den geriebenen Zinnober/so im Basser liegt/ nicht aufrühret / und dieses thut man für und für / bif man den Zinnober gar gerieben bat / fo viel man fein reiben will / und im Reiben mag man den Zinnober immersu mehren / daß man alle Wegen ungefährlich 1. Pfund auf dem Stein habe/tc.

Num. 119.

Allerlen Farben auf Glas zu tragen.

Man trägt auf die ebichte Seite des Glases/alle Farben/ welche man gebrauchen will/als blau/roth/ grün/gelb/ braun/ mit Vorax/Wasser angemacht/ wie die Goldschmiede im Gebrauch haben/ und wann man man vertieffen will / so träget man es nur dicker auf/ so wird es schon um ein gutes Theil dunckler ers scheinen.

Num. 120.

Eine guldene Schrifft hinter ein Glas oder Frauen: Eps zu bringen.

Item/ hinter die mit Gold belegten Scheiben allerhand Figuren und Bils der zu zeichnen.

Erstlich muß man die Spiegels Scheiben / oder Fraueno Eis mit einer beliebigen Farbe / welche mit Essig gang abgerieben/bestreichen/ dann lässer man sie wohl ertrocknen / darein in diese Grund schreibet man nun von der rechten zu der lincken Hand/ was man nun selber will / mit einer ungespaltenen Feder/ und hauchet unter dem Schreiben den Grund wohl an/wann dieses geschrieben/ oder vielmehr durchscheis nendist / so überstreichet man das ganke Glas oder Frauene Eis mit Spick-Del / worinnen man etwas weissen Mastix (durch Hillfe eines warmen Bassers/ hat zergehen lassen/) welches etwas långlicht seyn muß/ hierauf beleget man das ganke Glas mit Blats leins Gold oder so man eupfferne oder filberne Schriff. ten haben will/mit geschlagenem Gilber oder Rupffer/ solche Blätlein kan man mit Baum Bollen gar lind aufdrucken/ hierauf überfährer man das Glas noch einmahl mit dem Spick-Fürnis/und belegt auch dieses Glas mit Steine Del dahinten / und drucket es auch mit der Baum-Wollen auf das Gold / die Scheiben aber / so gleich anfänglich mit Gold belege worden/und welche Zeichung schwarz solle durchscheid nen/die werden wohl an statt des Spick-Fürnis/ alss balden mit nüchternen Speichel bedecket/wo nur das Glas den Abend zuvor mit Waschen von allem Schmuz wohl ist gereiniget/ darben nicht schädlich seyn solle/ daß man zugleich etliche Melonen/Kerne käuete/weilen sie auch einen sast zähen Athem zum Un-hauchen verursachen/welches dann/wie auch die nüchterne Speichel hierben so viel thut/ als ein Spicks Fürnis.

Man kan auch solches gar artlich mit 2. Stucken Frauen. Eis præsentiren / als man schreibet / mit ein nem Gold. Grund oder Fürnis auf Frauen. Eis / als wie sonsten aufs Holk / dahinten streiche man einen schönen Lack. Grund/was vor Farben man haben will, welches zwischen oder hinter der Schrifft hervor blicket, und legt alsobalden ein glattes Blat Frauen. Eis dars über/ so schient es, als ob es hinter das Dberste, so

rucklias geschrieben/ware.

Num. 121.

Ein Bild oder andere Figur/von Miniatur hinter einem Glas, Spiegel zu machen.

Man nimmt einem guten seinen Spiegel/ so groß/als man solchen haben kan/läßt ihme auch darzu ein solch reines Venedisches Glas von eben so gleicher Grosse / als das Spiegel/Glas ist / darzu schneiden/ nimmt darnach ein Stuck Frauen, Eis/ auch von sele biger Grösse/ als die 2. Spiegel/Gläser sennd/reisset mit mit einem spikigen Pfriemen eine Jigur auf das Frauen: Glas/ was einembeliebig ist/ wann solches gank fertig ist/ so klebt man solches auf einen Spies gelauf allen 4. Seiten/ und hernach das rechte helle Glas wieder oben darauf/ oder darüber/ daß solches Frauen: Glas in der Mitten/ und zwischen die zwen andern hinein kommet/ machet sie hernach in eine ges bräuchliche schöne Rahm/ und vermachet solchen von hinten/ entweder mit vielen Zwecklein/ Türckischem Papir/ oder Leder/ damit man es nicht sehen kan/ wie solcher Spiegel gemachet ist worden/ es wird solche Fiegur aus dem Spiegel præsentiren/ als wann es mit grossen Fleiß hinter dem Spiegel wäre mit einem Diamant: Stefft gezeichnet worden. Probatum est.

Num. 122.

Auf Glas/ Crystallen/oder Edelge= steine zu lacciren.

Man nimmt reines Spicke Del 4. Unk. gestossenen Mastix I. Unk. Benedischen Terpentin/ Alaun/ jedes I. halbe Unk.

Thut darzu des allerschönsten subtilspulversirten destillirten Grünspans/ lässet es zusammen ben einem gelinden Feuer erwärmen/ doch/ daß es nicht kochet oder siedet/ mit dieser Farbeüberfähret man diesenige Seiten/so einwärts tommet/ lässet es wohl trocknen/ und verwahret es vor Staub.

Gleichermassen werden auch die Rubinen gemaschet / wann man an statt des destillirten Grünspans/ wie oben/ schönen Florentiners Lack nimmt / und zu

Gezin er en de

den Saphiren und andern wiederum dergleichen mineralische Farben/ die sich der natürlichen Coleuren solcher Edelgesteinen gleichen.

Num. 123.

Doubleten zu machen und zu färben.

Wann man geschnittene Ernstallen oder Glas sarben will/ so nimmt man erstlichen schöne weisse und lautere Haussenblasen / zerschneidet dieselbige klein/ und wirst sie in ein sanber Wasser/lässet sie einen hab ben Zag weichen / darnach seizetman sie eine Stunde oder drey in einen warmen Ort/ daß es zergehet/ und wann es zergangen / so lässet man es eine halbe viertel Stunde sieden / alsdann zwinget man es durch ein sauberes Züchlein in ein reines Gefäß oder Glas.

Bann man es nun brauchen will/so nimmt man dann so viel darvon / als man will/ vermischet es mit einer Farbe/oder farbet dieselbige/ wie es einem gesälztet/und bestreichet darmit die benden Ernstallen. Blätztein/biß es genug ist/ und lässet es über 24. Stunden lang trocknen/ und wann es genugsam getrocknet/ so bestreichet man die beede Blätlein oder Blatten mit den gesärbten Haussenblasen nur dünne / und seset oder tiebet sie auseinander / und lässet es wieder eine Stunde 6. oder 3. trocknen / alsdann lässet man den Stein über einem Liecht auf benden Seiten recht hens werden / so wird die Farbe daran bleiben und hart werden.

Die Farben aber darzu/ mussen lauter Safte Farben

Farben senn/roth wird mit Ternisol gefärbet/ solches zuvor in ein wenig Wasser geleget / bises roth wird/ und mit solchen die Haussenblasen gefärbet.

Gelb wird mit Saffran/blau und grun aber mie

folden Saffe Farben gefärbet.

Num. 124.

Buchstaben in Stein zu setzen.

Man nimmt Fürnis/
Ziegel-Meel/

und Honigsjedes gleich viell

Bermischet es untereinander/und seket die Buche Kaben darmit aus.

Num. 125.

Künstlicher Weise auf Stein ein= wärts zu vergulden.

Will / so muß man seinen Stein einwärts vergulden will / so muß man selbigen nehmen / und mit einem Finger mit gesottenem Fürnis also überfahren/daß er innen und auswärts feucht ist / dann nimmt man ein weisses Papir / und sähret auf der Polik mithin und wieder/biß der Polik trocken ist / darauf lässet man ihn eine Weile in der Sonnen liegen / biß er zieke wird. Endlich nimmt man Blätlein. Bold / und trägt es mit einer Baum/Wollen drüber her/so ist die Schrifft gar schön verguldet / und wischer sich neben das Schuppichte hinweg.

Soman aber auswärts vergulden will/sonimme man ein Bret/das oben wohl abgehobelt ist/ überfahtet es mit gesottenem Fürnis auf das dünneste/ dars

Et 4

na b

nach drucker man den Stein auf die Seiten/ wo er vergulder werden solle/ auf das Bret/ also/ daß die Schrifft feuchte wird/ darben muß man auch sehen/ daß ja tein Fürnis in das Spatium komme/ darnach lässet man es ein wenig zieke werden/ und handelt mie den Bläslein Gold/wie oben gemeldet.

Num. 126.

Gold auf Stein zu legen.

Nimm Mahler Fürnis / seke ihn in einen Zies gel ein/auf ein Glütlein/lasse ihn zerstiessen/biß er düns ne wird/aber nur nicht sieden/ noch überlaussen/ dann sonsten hält er nicht mehr / zeuch ihn dann fein dünne mit einem BehesPenselein auf / und laß halb trocken werden/ dann lege das Gold darauf/so gehet es weder im Nassen noch sonsten ab.

Num. 127.

Marmorstein zu vergulden.

Mimm Boli armenæ, reibeihn mit Ruße Det wohl ab auf einem Reibestein/darnach schreibe darmie auf Marmorstein/ jedoch habe acht / daß du solchen nicht zu dünne noch zu diese anreibest / etliche nehmen auch Brünspan und Nuß-Del.

Num. 128.

Stein hart zumachen.

Nimm Salmiac-Wasser / stede den Stein darin nen/thue auch ein wenig gemein Salt darein.

Num.

Num. 129.

Gar schönes Reißeund Zeichen Pa= pir zu machen.

Man nimmt einen schönen reinen Bogen Dofts Papir / reibet folden auf einem feinern Tifch mit eis nem glafernen Glatter auf das beffe/ alsdann nimme man reines Zerpentin-und Baum-Del / jedes gleich viel/temperiret es wohl durcheinander/ überstreiches es mit einer reinen Baum- Wollen auf benden Seis ten darmit/und halt es hernach über eine gelinde Glute biß es anheben will'zu rauchen/dann lege man es wies ber auf den Tifch / und überfähret es auf benden Geis ten wohl mit waißenen Klenen / und wischet es dann wieder mit einem reinen Euch wohl absendlich nimme man eine frische Zwiebelterschneidet solche voneinans der/und überfähret das Papir auf benden Seiten dars mit/ so benimmt es demfelben alle Fettigkeit / und ift dann jum Zeichnen und Reiffen auf das befte zubereis tet/und so schon durchsichtig/ als ein Glas immermehr fenn fan.

So man nun dergleichen Zeichensoder ReißiPas pir auf einen kunstlichen Rißioder RupsferiStich les getitan man wegen seiner schönen Hellen und Durchs sichtigkeit alles auf das vollkommenste und netteste abs

copiren und nachmachen.

Num. 130.

Auf andere Art.

Man nimme ein mit Del auf benden Seiten befrichenes Papir/und reibet es mit zartegeschabten Ro-Ee 5 thel thel oder Bleyweiß hin und wieder/wischet es darnach mit dem Finger über und über/ biß es allenthalben gleich aufgetragen sene / dann legt man solches unter ein Bild oder Aupster. Stück/so man abzeichnen will/ fähret als dann mit einem Helssenbeinern Griffel auf den Haupt-Riffen des Bildes allenthalben herum/ so wird auf dem einen Papir/so unter dem Reiße Blat gelegen / alles gar subtil und eigentlich gezeichnet bes sunden werden.

Num. 131.

Auf eine andere Art/dergleichen Dels getränckt, und durchscheinen des Papir/dar, auf man allerlen verzeichnen kan/auf das beste zu machen.

Man nimme schön weiß und ungeleimtes Pas

pir/und verfähret damit/wie folget:

Man nimme schon rein und weissen Barchene/ macht darvon ein Ballein/ füllet felbiges mit Baume Wolle fein locker/ daß es nicht zu hart fene/ und duns ctet es in ein mit Baum-Del angefüllten und über einer Glut-Pfannen stehenden Scherblein / und so überstreichet das Papir auf benden Seiten darmit/ hångetes auf/ läffetes dann wohlertrocknen/ nach f. oder 6. Tagen/ so das Papir wohlertrocknet/ nimme man selbiges/legt es auf ein plattes Bret/ und glättet es mit einem Glas/Stein auf das beste/so wird es ims mergu durchscheinender. Wann man nun einen fünstlichen Ubriß / oder gemachtes Runstoder Rups fer Stuck abcopiren will/ so legt man das Papirdare auf/ fo scheiner der Rif und Schraffirung gang volls fomm=

kömmlich dadurch/daß man es dem rechten Exemplar auf das ähnlichste nachzeichnen kan.

NB.

Soman wills so kan man auch allerlen Farben so mit Gummi oder Leim temperiret seynsaustragens wiewohl das Del sehr schmuzig ist swelches viel sund offimahl versuchet worden ist.

Num. 132.

Noch auf eine andere Urt durchschei= neudes Papir zu machen/dadurch man mahlen kan.

Man nimmt frisch Mandel : Baum oder Russel/worunter imar das Mandel Del am besten/ und giesset solches / nachdeme es genugist / auf ein subil/ bell und nicht allzustarch geleimtes Post Papir / halt dann solches (wann man es mit Baum Bollen überssahren) an die warme Sonne oder Ofen/ lässetes woldurchziehen/daß es sein helle und durchscheinend wird/darnach reibet man es mit waikener Kleyen sein troschen ab / und legt es dann worauf man will / so lässet sich alles darauf schreiben / was dardurch scheinet.

Num. 133.

Einen Deuck von einer gewissen Form die nicht geschnitten ist/zu machen.

Man seuchtet ein Papir an / und legt es auf die gerissene Form / und zeucht es sein ziemlich unter die Presse/ sonimmt es die Farbe eines Theils an/ und kleie kleibet auch eines Egeils auf der Form/ es wäre dann Saches daß die Schwärk mit Leim: ABasser gemaschet wäres damit die Forme gerissen ist sonst wäre es alles verderbet.

Num. 134.

Pråg=Werck = Punken mit Blen abzuformen.

So du eine eiserne Präg. Werck, Punken hast/ und willst einen Abschlag oder Abdruck von Bley darvon haben/ so nimm ein dickgepapptes Papir/ das tullet gemachet sene/ und gieß ein zerlassen Bley dars ein/ und drucke den Punken darein/ so wird es einen reinen Abdruck geben.

Solcher Gestalten kan man auch silberne / kupfe ferne oder messinge Schau-Pfennig/oder Siegel auch also absormen/oder abdrucken/wann es zuvor beräu-

chereworden ift.

NB.

Wann man eine Schriffe in Holk schneiden will/ so kan man die Buchstaben auf dem Papir mit War auf das Holk kleben/und also abziehen.

Nnm. 135.

Eine gute Etzung auf Stein.

Wann man eken will auf Steine/so nimmt man ein weisses Gläslein / darein ein gemeiner Trunck gebet/ das nimmt man voll reines Brunnen-Wassers/ und thut in dasselbige ben 40. oder 50. Eropsfen des allerstärcksten Scheid, Wassers/dann machet man um den Stein herum mit Wachs eine Einfassung/damit

das

das aufgegossene Wasser nicht herab lauffen kan/ und trägt dann mit einem Hasen Fuß das angemachte Wasser auf den Stein / oder giesset es sein gemach darauf/so nun das Gläsiein voll angemachtem Wassers verbrauchet/ so kanman gleich wieder ein anders/ wie das vorige/ anmachen/ und den Stein also lange damit eine zen/ biß man versichert/ daß es genugsam einge flossen/ und tief genug ist.

Man muß auch gute Achtung haben/ wann man die Farben oder Schrifft will auffegen/ daß man in als

le Wege aufhören solle.

NB.

Soman besagtes Wasser einmahl oder dren aufsgetragen / so muß man hernach frisches Brunnens. Wasser auf den Stein giessen / und ihn fein darmit abtühlen / das muß man nun offt thun / so offt man das Scheid, Wasser drenmahl aufgetragen / oder aufgegossen hat / so thut man ihme seine rechte Gesbühre.

NB.

Abann man exet/ so muß man acht haben/ daß man das Wasser auf dem Stein nicht zu starck machet/ wann das Wasser auf dem Stein siedet/ wie ein neuer Wein/so ist es zu starck/ dann muß man es mit Zus giessung frischen Wassers ringern und schwächen/daß es sein hersiedet/wie oben gemeldet ist worden. Auch tan man das Wasser/so von dem Stein kommet/wiedet gebrauchen.

Wann nun der Marmorstein / der Kunst nacht recht geeßet/und tief genug ist so nimmt man ein wars mes mes Wasser/und ein turkes Burftlein/und reiber den

Stein darmit ab/ so ist er fertig.

Bu solchen Egen kan man eine gevierdte kaden machen/ so groß man will/ und innwendig mit Bech fein begiessen/daß man die Steine darüber hält/sotan alsdann im Egen kein Wasser unnüg darvon kome men.

Num. 136.

Ein köstlich bewährter Grund zum Einwarts Etzen/ auf allerlen Metall/ auch auf Marmorstein zu gebrauchen.

Man nimme gelblichtes Wachs/ zerläffet es über einem fleinen Roblfeuerlein/in einem faubern und reinen Eiegel/so wird es anfangen zu sprageln/laffet es als so lang darauf stehen/biß es aufhöret zu sprakeln/so ift Die Feuchtigfeit heraus. Dann nimmen man gartige mablenem und geschwemmten Blutstein/ welcher gar mild fenn muß/thut ein wenig darunter/und rühretes miteinem Stecklein um / sowird eine rothe Materi daraus/ thut etwas weniaes auf ein Steinlein/ und tragtes mit einem Jederlein auf/laft es erfühlen/nimt Dann eine scharffe Reder oder Griffellund schreibe dars ein/man muß es aber juvor trocken werden laffen/ehe man darein schreiben thut/ auch muß man wohl Ache tung gebent daß man des Blutsteins nicht zu viel dare unter thut/ dann es sonsten zu hart zu gebrauchen/ de tohalben man alfo feine Proben haben mag.

Wann man nun seine Vermischung mit denen 2. Stucken recht hat/so thue man solches hernach von der Rohlen/thue es heraus/und mache es zuzäpflein/ oder oder wie ein runder Butter. Strükel/ und wann man solches gebrauchen will / wärmer / so lässet man das Blech/oder was man überziehen will / wärmen / und streichet nur das Zäpfflein darüber / so zergehet es darz auf als dann trägt man es mit einem Federlein fein dünne auf / so hat man gar ein gutes Gründlein zum Einwarts. Eken / es sehe nun worauf es wolle / zum Schreiben oder Mahlen.

Num. 137.

Einschönes Secretum, von einem jeden Kupsser-Stich oder Schrifft einen Abdruck zu machen.

Man nimme der besten klein-geschabten Benedis schen Seiffen,

ausgesiehrer Buchener Aschen/jedes 2. Wfund.

ungelöschten Ralch/nachdeme er gut ist/1. oder anderthalb Pfund.

Diese 3. Stücke mischer man nun wohl untereine ander/thut es zusammen in einen neuen Hafen / und lässet es mit sauberm Wasser sieden/ wann es sich nun wohl geseker hat/so giesset man die Laugen rein ab/ in solche tauget man nun eine Bans-Feder/und überfähret das gedruckte Papir oder Rupsser- Stich sein sanste auf benden Seiten/ dann legt man zwischen solche and gestrichene Blätter/sauberes Schreib-Papir/alsdann thut man das Buch zusammen/und legt solches 1.oder 2. Stunden lang unter eine Presse / wann man aber seine Presse hit / kan man solches Duch mit einem schwehren Stein beschwehren/ oder mit einem breiten und starcken Dammer schlagen/wiewohl die erste Weise und starcken Dammer schlagen/wiewohl die erste Weise

semit der Presse die allerbeste ist. Wann man nun das Buch wieder eröffnet/ wird man die Schrifft oder den Rupsfer. Stich gank eigentlich abgedruckt finden/und dem Buch oder Rupsfere Stich kein Schade geschehen senn/sondern es wird dadurchvielmehr säuberer.

Zu wissen ist aber auch ben diesem Kunst: Stuct/
daß die Schriffe gank hinter sich kommet/und kannur in einem Spiegel/wann man solche abgedruckte Sas chen gegen dieselbige halt/ gelesen werden/ mit denen Rupsferstichen aber hat es viel eine andere Beschafe kenheit.

Num. 138.

Das schöne curiose Runststuck/allers

len schöne Conterfait und Figuren auf das netteste auf ein Glas zu bringen.

Man giesset gemeines Scheid: Wasser in ein Zu cker. Blas/und thut das in Rupsfergestochene Conters fait etwas zusammen gerodet/darein/lässet es also ets liche Stunden darinnen weichen/nimmt es dann wies der herans/und thut solches in eine Blas: Schalen voll faltes Wasser/damit das Papir/das durch das Scheid. Wasser zu hart angegriffen worden/wieder abgefühlet werde/es sich nicht zerreisset/alsdann nimmt man auf folgende Urt bereiteten Fürnis.

Man nimme des besten rectificiren Spiritus Vini, Venedischen Terpentin/und pulversirten 1. Theil/ Terpentin 1. Viertel/ und ein halben Thein Brandte Wein. Lässet ihn in einem steinern oder irzdenen Ges schirz auf gelinder Wärme zergehen/streichet ihn dann etwas etwas warm auf das Glas/in einer Dicken/dann hale man das Glas ein wenig über die Rohlen/daß es auch warm wird / und thut zugleich alsbalden das Papir darauf/ streichet es dann mit einem Finger allenthals ben wohl auf/so scheelet sich das Papir herab/und bleibet das Gedruckte auf dem Grund kleben/solches thut man alsobald/weil das Papir noch gang ist/darauf läß set man es 2. Zage austrocknen/und überfähret es here nach mit Terpentin: Del/lässet es wieder 2. Zage trockenen/dann reibet man die Farben sein dickemit Lein. Del ab/und so man es gebrauchen will/ so muß man solche mit Terpentin: Del anmachen / und darmit auf das Glas mahlen/was man will.

Num. 139.

Ein sehr guter Gold: und Silber: Grund/zu guldenen Schriff!

tella

Mannimmt geriebner Krenden i. halb Loth. rothen Kanden-Zucker einer Erbis

3. Eropsten temperitter Rubrica.

Honig einer Bohnen groß.

Temperiret dann alles mit wohle zerklopftem Eperweiß wohl untereinander/daß es ein wenig dieter wird/als eine Rubrica, mit welcher man nun schreis bet/was man will/ dann lässet man es so weit ertrockenen/daß es noch ein wenig feucht bleibet.

Wann man nun Gold oder Silber & Blatlein auflegen will fo muß man zuvor auf befagten Grund hauchen/dann die Blatlein auflegen/und so sie etwas

erhartet/mit einem Zahn polliren.

If

Num.

Num. 140.

Die von Helffenbein gelbzgewordes ne/oder sonst verdorbene Sachen/wies der schön weiß zu machen.

Man thut Wend-Aschen in sehr scharsse Rebo Uschen: Laugen lässet es darinnen zergehen/so wird die Lauge viel stärcker/in solcher siedet man nun das gelb verlegene Helssenhein so lange/biß es wieder weiß geo nug ist/und wieder schön worden.

Oder

Man lege das verdorbene Helffenbein Winterse Zeit so lange unter den Schnee / biß es an der Weise

wieder schon genugift.

Ich habe auch gesehen / daß man dergleichen gelbs gewordene Helssenbeine Arbeit / in einen schmußigen Ruchen-Hadern eingewickelt / und 1. oder 2. Stund in ein Ofen-Röhren/die nicht garzu henßist / gethan/man muß aber wolzusehen/daß solcher nicht brennend werde / und muß man daß Helssenbein mit einem reinen Zuch wieder abwischen / so hat es seine vorige Schöne und Weise wieder.

Num. 141.

Alte Gemählder auf das schönste wieder zu verneuren.

Man nimme die allerschärffeste Rebe Aschen Law

gen/ gebrandten Alaun/ Salveter/

Oder/ welches besser ist/ Sal Tartari, jedes 12.

thutes jusammen in ein rein Geschirz / und lässer es mit einem guten Theil reinen Wasser / ben einem gar gelinden Feuer sieden/dann giesset man die Lauge rein ab/und thut einer welschen Ruß groß geschabter Seissen darein / wann man nun solcher gebrauchen/und alte schmuzige Bemählde oder Taseln wieder darmit puzen und auswaschen will / muß man selbige zuvor von allem Staub auf das beste reinigen/ hernach mit einem in obbesagter Laugen genezten Schwamm so offt und vielmahl bestreichen / bis aller Schmuz vers gangen/und ein schöner Glanz wieder hervor kommet dann mag man erst die Laugen mit frischem Wasser wieder abwischen.

Oder

Man vermischet wohlezerklopffies Enerklar mit weissem Wein/ und neht einen wöllenen Lappen dars innen/ und überfähret das Gemählde so offt und viels mahl darmie / bis die Gemählde schön glänkend und verneuert worden sind.

Num. 142.

Ein sonderlich curioses Trinck-Glas

Man nimmt 2. glatte Gläser/welche sich schön es ben und gerad in einander sügen/welche auch/ sonders lich was die Höhe betrifft/also beschaffen senn/ daß das innere Glas dem äussern ja nicht an der Höhe vorges he/sondern bende gleich hoch senn/ mahle das Grüspele innwendig mit Del/Farben/nach Edelgestein-Art auf das beste/als du tanst/lasse es trocten werden/ alsdant teisse mit einer spisigen Gradier's Radel hin und wies der Aederlein/oder was du haben willst/darein. Fers

Sf a

ner/schwencke altes Lein-Del darinnen herum/ lasse es wieder wohl herauslauffen/ und umgestürge wohl tros cken werden / wann es dann noch ein wenig flebricht ift, so'lege Blatlein von Gold oder Metall, drucke fie mit einer Baum: Wollen innwendig an/ und lasse es folgends wohl austrocknen / so scheinen die gerissenen Aederlein schon Goldereich heraus/indessen nimm das andere innere Glas/ freiche es auch/ vermittelft eines Penfels/mit altem flaren fein, Del/oder einem reinen Kurnis auf das dunneste an / und belege es über und über mit geschlagenem Gold oder Metall / so fiehet es von innwendig einen verguldeten Becherlein gleicht lasse es trocken werden / und setze sie in einander/ (es muffen auch die Glafer also eingerichtet senn / daß sie in der Mitten/wann fie ineinander gefiget/feinen oder wenig Raum haben/ damit sie nicht gar zu dicke scheis nen.) Ferner/nimme man pulverfirte Rrenden/macht folde mit gutem Lack . Fürnis zu einem Zeige / und verfüttet darmit oben den Rand der zwen Blafer fein glatt/ auf daß man es recht ertennen fan/ daß es zwen Glafer fenn.

Num. 143.

Eine weisse Schrifft auf Glas zu schreiben/ daß es nicht anders siehet/
als ware es darauf gu
schmelker.

Man nimmt Benedisches Blenweiß/ein halbes Loth/ und reibet es mit reinem Basser auf das zarteste ab/ und machet Häustein daraus/ lässet solche ander Sonnen trocken werden / dann leget man es wieder auf

einen Stein / und thut schön Lein-Del mit etlichen wenigen Tropsfen Fürnis darunter/reibet es sehr wol untereinander/ also/ daß gar wohl darmit geschrieben werden kan / alsdann schreibet man darmit um ein Trinck. oder ander Glas / es mag nun dasselbige sennt von was Farben es wolle / es sene nun gleich roth / grün/gelb oder blau/je länger es darauf stehet/ je härster es wird/also/daß es auch von keinem Wasser leichte lich abgehen wird.

Rünstlicher Weise in Glas zu schreiben.

Man lässet ihme ben einem Glas. Mahler ein Glas mit Loth anstreichen/darinnen kan man nun mit einer scharssen Feder gank rein und sein / wie fast auf Perogament schreiben/hernach lässet man es schmelken oder brennen/ so bleibet die Schrifft einig darinnen / und kan weder von Feuer noch Wasser verderbet werden/es sehe dann/ daß das Glas schmelke/ oder sonstere breche.

Num, 145.

Das rechte Kunst-gelb und Silber-Loth/daß es sehr schön werde/ zu machen.

Man hat durch die Erfahrung befunden / daß aus dem Silber das allerschönste Runst gelbe auf Glas bereitet werde.

Will man nun das allerheste Gelbe machen / so nimmt man laminirt. Silber/löset solches im Scheide Be 3 2Bas=

Wasser auf/ wann es aufgelöset/ so schläge man das Silber wieder/ welches also geschicht: Manthut in die Solution des Silbers einige Aupster-Blechlein/ und lässet das Silber zu Boden fallen/ oder man schüttet gemein Salk im Wasserzerlassen/daran.

Wann nun das Silber sich zu Boden gesehets so giesse man das Scheid. Wasser von dem Silber ab / und reiber es auf einem Stein mit sehr gebrande tem Leimen aus einem Back, Ofen/ daß des Leimens drehmahl mehr seyelals des Silbers und wann es sehr wohl gerieben / so trägt man es auf die ebigte Seiten des Glases/mit einem Haars Pensel/ und brennet est so wird man schon Kunstzgelbe haben.

Num. 146.

Einsehr gutes Kunst-Gelb.

Man nimmt gefenltes Silber 1. Loth. pulversirten Schwefel 2. Loth.

Thut solches in einen neuen Tiegel/ den Schwefel unten/das Silber in der Mitten/und oben auf wies der Schwefel/lasset also das Silber wohl brennen und calciniren; dieses gebrandten Silbers

nimme man nun 2. Quint.

Oggers 4. Quine.

reinen Antimonium 2. Quine.

Reibt es auf das allersubtileste untereinanders als es möglich und verwahret es sum Gebrauch.

Num. 147. Ider/oder Geschire

Corallen-Bilder/oder Geschirz/auch was man will/zu machen.

Man nimme schöner rother Corallen Zincken 4. Loth.

fartspulversirten gebrandten Gips 4. Loth-

Mastir 12. Loth.

Zinnober und Drachen Blut 18. Loth.

schon rothes Siegelelack q. p.

Bimfenstein 14. Loth.

Bermischet auf das zarteste puverfirt untereins ander / und macht es dann mit einem guten Eragante Schleim/ von Gummie Eragant und Arabico ges macht/zu einer Maffam, die kan man alsdann in die mit Lein Del geschmierte Formen oder Model drus cen/oder daraus formen/was man will.

Num. 148.

Schönen blauen Silber Lasurzu machen.

Man nimmt fchonen weiffen Weinftein/ Schniten Salmiac, jedes gleich

Reiber es auf das beste untereinander/ und thut es in einen verglasurten Hafen / giest Wein daran/ lasset es miteinander sieden / dann giesset man den Wein rein ab in einen andern Hafen, und so viel fare efen Weine Effig darzu/und hanger die Silber Bleche lein darüber / lässet es 4. Wochen lang auf gelinder Barme feben/ fo überkommet man den alleredelften Lasur/ deme teiner so leichelich an der Schöne gleich fennmag.

Num. 149. Eingarschönes Planir-Gold zu machen.

Erstlichtift hier zu wissen / daß das Holk an den Rahe Rahmen/ wie auch an andern Sachen/ so man auf das schönste vergulden und planiren will / sehr schön glatt und gank eben senn muß / darmit aber solches Glattmachen desto besser geschehe/ so muß man es ims merzu mit einem See Hunds: Ohr wohl übersahren/ bernach mit einem guten Leim: Wasser von weissen Leder: Abschniklein auf das beste Leim: stäncken/ dann neun: oder zehenmahl mit Weisse wohl gründen / und wohl ertrocknen lassen. Wann dieses nun alles recht gemachet ist/ so muß es mit Schachtel: Heu/ damites wohl glatt werde/auf das netteste abgerieben werden/ als dann macher man ein wenig Leim mit Wasser auf einem kleinen Rohlseuerlein warm/ in solchen duncket man ein zartes Tücklein/ windet es aber gleich wieder aus/und übersähret auch das Weisse darmit.

Endlichen gründer man es zwensoder drensmaln mit einer Gold/Farbes oders wann man sies hets daß es vonnöthens sünsstoder sechsmahls und lässet es allemahl wohl ertrocknens und überfähret es zwensoder drenmahls oder so lange mit einer trocksnen Leinwand bisses einen rechten Glank von sich giebetsoarauf muß man das Gold auf einem ledernen

Ruffen schon im Borrath schneiden.

Bann man nun anheben will zu vergulden / so muß man einen reinen Pensel in den allerstärckesten und rectificirtesten Spiritum Vini neten / und über die Gold Farbe darmit hinfahren / das Gold gesschwind darauf legen und wohl trocknen lassen / alse

dann kan man es mit einem HundsiZahn auf das besteplaniren.

Wie obgedachter Leim darzuzu machen.

Man nimmt von weissem Handschuhseder/der kleinen Schnittlein 2. Pfund/ und lässet es eine Zeitzlang im saubern Wasser weichen / dann siedet man es in einem reinen verglasurten Hasen mit 12. Maas Wasser so lange / biß es auf 2. Maas eingesotten senn mag / und zwinget hernach diesen Leim durch ein rein seinen Tuch / in einen neuen irzdenen Hasen. Das mit man aber recht wissen mag / ob solcher Leim recht und starct genug sene/so muß man sehen/ wann solcher recht erkaltet und bestanden / ober recht sessisst unter der Hand oder nicht.

Wie das Weisse darzu zu machen.

Mann nun besagter Massen der Leim wohl und gut gemachet ist / so nimmt man auf das allersubtiles ste abgeriebene/ unverfälschte Krenden / und rühret solche nach und nach in den obbesagten aufgewärmsten heissen Leim/ ungefähr so viel/ daßer so dicke wird/ wie ein ziemlich dicker Bren/ lässet ihn eine halbe vierstel Stunde stehen / und rühret hernach solchen mit eis nem Borste Pensel auf. Dann nimmt man von dieser Farbe / thut noch mehr keim darzu / damit es zum ersten und andern Grund desto heller werde/welche man endlich mit Aufdupsfung des Pensels aufstragen muß: Aber darben muß man auch dieses wol in acht nehmen/ daß man ein jeden Grund wohl trocknen lassen muß/ ehe man einen andern wiederum aussezet.

NB.

NB.

Das Holts Werck muß wohl zehensoder zwölff. mahl also gegründet werdens ben dem Kartens Papir aber ist es so offt nicht vonnöchen s sondern genugs

wann solches 6. oder 7. mahl geschehen ift.

Go diefes auch geschehen/ so duncker man einen linden Pensel in Wasser ein / schläger solchen in die Hande aus/ und überfährer mit solchem das Werch! daß es schön gleich und eben tommer. Cobald aber der Pensel voller weissen Farbe wird, muß solcher wieder ausgewaschen / auch wann das Wasser zu weiß wird / wieder anderes frisches Waster genome Wiewohl man sich ben dieser Arbeit men werden. an stant des Penfels/ eines feuchten Euchleins bedies Wann nun soldies Werck wohl gleich und nen fan. fein eben gemachet ist / so lasset man es wohl erwocks nen/und so es gang recht trocken/ so muß man es mie Schachtel Deusoder ein Stuck neuer Leinwand noch besser abreiben/ und schon abglatten.

Num. 150.

Einen schönen Venedischen Spiegel zu zurichten.

Nimm ein schön helles Benedisches oder Erne stallen/Glas/ es sepe nun gleich viereckicht oder und/ das leget man auf ein wöllenes Zuch/ und verkleibet es um und um mit einem Wachs/ oder mit etwas anders/ daß nichts herab lauffen kan/ das bestreichet man nun mit Wasser/ darinnen Salmiac zergangen ist/ alsdann belegt man das Glas mit dickem weissen Sta-

Scaniol, daß es wohl auf dem Glas auftlebe/ dann so nimm Mercurii oder Quecksilber / und schütte es darauf/ daß es allenthalben über den Staniol ges het/ und stopsfe es mit einer Nadel gar wohl / so nimmt der Staniol und das Quecksilber einander an/ darnach gieß ein warmes Wasser darauf/ und lasse eine Weile stehen / alsdann lasse das Wasser und den Mercurium darvon ablaussen und trocken werz den/ so bleibet das Quecksilber und Staniol auf dem Boden des Glases/ gleich einen Foli, und ist ein schösner Spiegel.

Num. 151,

Wie man gute beständige Schreib= Dintenmachen solle.

Erstlich must du nach 4. oder 5. guten dicken und ffarcken Safen trachten. Wann du nun willst gute Schreib, Dinten machen / so nimm ohngefähr ein halb Maas gut alt Regens Wasser in einen Hafens nimm auch iwen Diertel eines Maas guten starcten Wein : Essig / das vermische durcheinander in das Regen, Wasser / alsdann nimm 6. Loth wohlzerstof sener / und durch ein Sieb geradeter Ball , Aepffel / thue das Pulver in einen besondern Hafen/ und gieft aus dem erften Safen den halben Theil über das Pulver / rühre es wohl untereinander mit einem Holk nimm dann 4. Loth wohlgestossenen Bitriol/ thue solchen auch in einen besondern Hafen / gieß über den Victiol einen halben Theil des ersten Safens/ darnach thue in den lettern überbleibenden Theil des ersten Safens/4. Loth Gummi-Arabicum, der vors hin

hin auch wohl gestossen seine. Decke diese dren Häsen wohl zu/ und lasse sie 4. oder 5. Stunden stehen/doch solle man es in einem jeden Hasen offt durcheinander rühren mit einem Stecklein. Wann nun die Zeit um ist/ so nimm den Hasen mit den Gall-Aepsteln/ und sese ihn zu einen sanssten Feuerlein/ daß er wohl henß werde/aber nicht siede. Wann er nun schier sies den will/so hebe ihn von dem Feuer/und lasse es über, schlagen/ senhe es durch ein Zuch in ein saubern lees ren Hasen/ lasse es selbst ungenöthigt durch das Euch laussen/ dann nimm das in den andern zwenen Hässen/ thue es in diesen Hasen/und rühre die Materi wold durcheinander/decke es zu/und lasse es ruhen/und stille stehen z. Zage/ doch sollt du es alle Zage umrühren/ daß sich die Materi desso besser durcheinander beise.

Den 4ten Tag lüfftet man den Hafen sauberlich/ daß sich die Boden/Trusen nicht bewegen / und giest die Feuchte durch ein Tuch in einen saubern Hafen/ und lässet es darinnen zugedecket stehen / so hat man

quite Schreib: Dinten.

Nimm diese abgesenhete Materi aller Erusen zu sammen in einen Hafen / gieß darein gutes altes Resgen/Wasser/ und ein Glas mit Essig/das behalte alsos wann du mehr Dinten machen willst/ so nimm dafür lauter Wasser.

Num. 152.
Eine weisse Schrifft/die man auf dem weissen Papir nicht sehen oder lesen kan/
manziehe es dann durch ein lauter Wasser.

Man nimme schönen lautern Alaun/zerstöst den/

und beutelt das Pulver/ daß es gar zart sene/ thut des Pulvers in ein sauber Scherblein/geust frisch Wasser daran/doch nicht zu viel. Dann nimmt man eine neue frisch-geschnittene Feder/und schreibet aus dem Wasser auf das Papir/was man will/lässet es trocknen/wann nun einer wissen will/ was geschrieben ist worden/so giebe man ihme den Brief/ daß er solchen in ein breit Handbecken mit frischem Wasser solchen in ein breit Handbecken mit frischem Wasser lege/ und lasse den Brief darinen liegen/so fähet es in einer viertel Stunz be an/sich selbst mit Schrift herfür zu thun/ weiß auf weiß/mit solcher Bescheidenheit geschrieben/daß es ein jeder Verständiger lesen kan.

Das ist ein schlechtes/doch gutes Stücklein/das offe und vielmahl probirt/und gut befunden worden.

Num. 1532 actions wi

Ohne Dinten eine schwarze Schrifft zuschreiben/die man doch nicht schwarz

fan sehen/man siehe sie dann durch ein Wasser.

Man nimmt gestossenen Bitriol/ thut den in ein Scherblein/das sauber ist/ giest ein wenig frisch lauter Wasser daran/daß der Bitriol zergehe/ dann nimmt man eine neugeschnittene Feder/und schreibet mit dem Wasser auf sauber Papir/lässet es wohl trocknen/daß niemand nichts sehen kan auf dem Papir.

Willt du nun semanden eine Schriffe zeigen/da keis neist / so nimm den 4ten Theil einer Maas lauteres Brunnen-Wasser/ thue 1. Loth pulversirten Gallus darein/ mische es durcheinander/ und sepe es durch ein rein Tuch in ein saubers Becken/so sangee sie gleich an schwark zu werden / als ob es mit Dinten geschrieben wäre.

Num. 154.

Einen schwarzen Brief mit weisser Schrifft am Tage zu bringen.

Nimm frisch Brunnen-Wasser/thue darunter das Gelbe von einem frischen Ey/temperirers wohl durcheinander/ in der Dicken/daß du wohl darmit schreiben kaust/nimm eine neugeschnittene Feder/und schreibe darmit auf das Papir/was du willst/lasses wohl trocknen/nimm dann einen linden guten Penssel/ und streiche den Brief allenthalben mit Dinten an/daß es alles schwarz wird/ und niemand lesen kan/lasse strocknen/wann du ihn willst lestich mas chen/so lege den Briefnieder/ und schabe mit dem Messer die Substanz der Schrisst herab/so ist sie schön weiß/ und lustig zu lesen/in der schwarzen Feldirung. Also mag man auch Figuren und Wildnussen Verssertigen.

Dieses ist ein schon curioses Runftstucklein.

Num. 155.

Einschönes Kunststücklein, bos/fliese send Papir dermassen zu stärcken und zu bes reiten, daß man hernach mit Farben fan auftragen/was man will/und es nicht durch.

schlage/oder fliesse. A go hatt and and an

Man nimme Hornsoder Eischlersteim s. Lothslegt solchen über Machein 2. Maas laues Wassersdes Morgens seset man ihn zum Feuersund lässet ihn wol erwallen. Ferner nimme man 1. Loth durchgesiebtes Stärcks Meelschut es dareinssenhet danns wann alles tergangen istsdurch ein Euchslässet es zimlich kalt wers dens

den/ thut endlichen darein 4. Loth flein = gestossenen Alaun/ und rühretes mit einem Steckelein wohl unstereinander.

Wann man nun auf Papir mahlen will/ so streichet man es mit einem Pensel mit besagtem keim an/ und lässet es wohl ertrocknen/ und wohl schlagen/ darnach so kan man frölich und getrost ohne Sorsgen darauf mahlen was man will/ es schlägt nicht durch.

Num. 156.

Delsgetränckt/durchscheinend Paspir/darauf man allerhand verzeich, nen kan/zu machen.

Willen gern bald und geschwind etwas abmachen von einer andern Runft/so nimPapir/das noch nicht geleimet ist/ nimm ein weiß Barchent-Flecklein/ mas che ein Ballein mit Baum. Wollen gestüllet/ das luck sehe/ und nicht zu hart / sehe das Baum. Del in einen Scherben auf eine Glut. Pfannen / lasse es wohl henß werden / duncke mit der Baum. Wollen in das Del/ und streiche es zu benden Seiten auf das Papir / und hänge es auf/laßes trocknen.

Nach vier oder fünst Tagen glätte es miteinem Glas, Stein/auf einem glatten Brett so wird es noch durchscheinender.

Wann du nun ein gerissen oder gemahltes Stuck willst abmachen / so lege besagtes Papir darauf / so scheinet der Riß und Scharsfirung alles dadurch/ daß du es dem rechten Exemplar gar ähnlich kaust nachmachen.

Es lässet auch auf sich tragen alle Farben/so von Gummi oder Leim temperiret sind/wiewohl das Del schmusig ist.

Num. 157.

Daß das Papir nicht durchschlas gen kan.

Man nimme trocknen Jurnis/ Sandaraca ges nanne/ bestreichet das Papir auf das beste darmit/ so lasset es die Schrifft gar nicht durchschlagen.

Num. 158.

Wie man kunstlicher Weise mit Gold auf Marmorstein schreiben kan.

Man nimme Bolus Armeni,

Nuß Del/jedes gleich viel.

Reibet es auf einem Reibstein wohl untereinans der/ mann man nun will auf Marmorstein schreiben/ und darauf vergulden / so muß man in acht nehmen/ daß der Brund nicht zu dicke/ noch zu dünne/ sondern mittelmässig seye.

Num. 159.

Marmorstein und anderes zu polliren / daßsieglängen wie ein Spiegel/ daßman sich varinnen erseben kan.

Erstlichen solle man ihme die Rauhen abziehen/ darzu nimmt man einen Reibstein oder Pstasterstein/ und klein-zerstossenes Glas oder Flus-Sand darunter/darmit so lange gerieben/ bis der Stein gant eben wird.

wird. Wann nun solcher gank gleich abgerieben wors den/ so nimm Smirgel/ gieß ein wenig ABasser dar. auf dann nimm einen Stein/ damit man fouffen die Farben abzureiben pfleget / oder ein Sinck von felbi= gem/ wie der Zisch ist/ reibe ihn darmit ab/ eine viertel Sundesdarnach nimm Tripels schabe ihns und gieß auch ein wenig Basser darauf/ reibe ihn wieder/ wie suvor/dann nimm Bims und soviel Alaun, und halb fo viel Schwefel / stoffe es alles miteinander gar tlein/ thue es in ein zartes Zuchlein/ farbe darvon ein wenig beraus auf den Stein/made vorher ein Holk/inform eines Beis-Fusses und mache darüber einen weissen Barcheten Fleck/ reibe darmit den Grein wieder eine viercel Seunde/ und streue immerzu von diesem Pulver darauf / wie es durch das Klecklein oder Ballein beraus fallet/oder stanbet/wann du es beutelft. Dars nach mache dir ein Ballein / wie man darmit ballets mache darüber einen barchenten Rleck / der zart sene/ Arene dadurch das andere Recklein herans/ wie du que vor auch gerhans nimm den Vallens den du gemachet haft/reibe damit auf den Stein/und wann du das Pulver einmahl verreibest/ so streue oder stuvve mehr dars auf/aber allezeit durch das Ballein/ diefes treibe wies der eine viertel Stunde/so wird der Stein so schon und giangigt/daß man fich darinnen erfehen fan.

Num. 160.

Den Alabaster zu polliren.

Mimm Schafftheu/ fege den Alabaster zuvor wohl sauber darmit ab/ nimm Krenden/ schabe sie in ein Geschirz/ nimm auch so viel Seissen/ schneide sie klein/darzu nimm auch ein wenig warm Wasser/rühe

re es untereinander/ als ein Müslein/dann nimm eis nen Barchenten Fleck/stosse ihn in das Geschitz/ und reibe ihn wohl damit ab.

Num. 161.

Stein von allerlen Farben zu machen.

Mimm geschabten Ras / Haussenblasen/ einges weichet in Wasser / Ralche Staub aus einer Ralche Hutten/darinnen man viel Ralch ablöschet/auf einem Reibstein wohl abgerieben/thue darunter für Farben/was du willst/so wird der Stein also/ welchen du fors miren kanst/nach deinen Gesallen.

Num. 162.

Stuccatur-Rutte.

Man nimme Colophonii 12. Loth.
gelb Wachs anderthalb Loth.
Venedischen Terpentin 1. Loth.

gestossenen Mastir/1. halb Loth.

Alles zusammen in ein Resselein über dem Feuer zergehen lassen / und 2. Hände voll Ziegel, Meel dars ein gerührer.

Num. 163.

Den Alabaster und weissen Marmor schön weiß zu machen.

Man zerstösset Bimsenstein zu einem subtilent Pulver / und giesset darunter unzeitigen Traubens Safft/ und lässet ihn ungefähr 2. Stunden darüber stehen / dann weichet man einen Schwamm darein/ und seuchtet darmit den Alabaster oder weissen Mars mor/wäschet darnach den Alabaster oder Marmor mit einem

einem leinen Euch und frischem Wasser ab / endlich erocknet man ihn mit einem saubern Euch sein rein und nette ab.

Num. 164.

Eine gute Rutte/zerbrochene Rrüge/ Schalen und steinerne Gefäse/ wieder gank zu machen/und zusammen zu bringen.

Nimm rein kleingestossenes Benedis. Blass, geriebenes ZiegelsMeels Colophonii, Bechs

und gestöffenen Schwefel.

Lasse alles miteinander zergehen / rühre es wohlden daß sich alles wolzusammen vereinige/ dann giese sie ein ein kaltes Wasser / daß es sich zusammen wäle gernlässet. Wann man es nun gebrauchen will/ so mussen die zerbrochenen Stücke wohl henß gemacher werden/ und das Kütt auch benm Feuer zergehen lase sen/ die Stücke darmit bestreichen/ und aufeinander eichten und seken/ so hält es so fest/wie ein Stein.

Num. 165.

Bie man allerhand schöne Zierraschen/als Blumen:Laub: und Bilder: Werck/auch Corallen: Zincken/ und dergleichen/ auf Grotten: Wercke machen solle.

Soman dergleichen Blume Werck machen will, oerwehlet man hierzu die schönsten verzinnten und pole

Pollirten Flaschner-Bleche/ und ichneidet darvon die Blätter in gehörige Formen/ solche frischet man am Ende an/ daß sie können mit schnellem Zien-koth ans gelöthet werden/welches man ben einem Flaschner mas chen lassen kan/ alsvann kan man die Blätter mit eis nem Zänglein biegen / wie es die Urt der Plumen ers sordert/dann wischet man solches mit einem Euch saus ber ab/ daß sa gar kein Schmuß daran bleibe/ darauf kan man sie mit Del-Farben übermahlen / und wohl ertrocknen lassen/und so man siehet/daß sie auf einmal nicht genug gemahlet/ so kan man sie noch einmal mie Del-Farben anmahlen.

So man nun auch den Blumen: Saamen vorsstellen will/so muß man ein reines geschmeidiges Blech mit einer starcken Stock: Scheer / nach Art der besinz denden Saamen schneiden/mit einen Zänglein krauß in einander biegen/ und mit dem Jarb. Pensel darein dupsken/so kommt es gar schon heraus. Wann dieses nun sertig / so stecket man sie in einen hölkernen oder steinernen Krug auf die Grotten: Wercke / oder sexel

fie hin/wo man will.

Doer

Man schneidet/ formiret und lothet die Blumen von Blech zusammen / und überstreichet sie über und gank dünne/mit geläutertem Terpentin/und bestreuer sie alsobald noch naß mit allerhand Farben schönen Glas/Talch/ oder Streu/Glank/ jedoch immer ein Blat von einer andern Farbe/als das andere/ so wird man dann auch der Natur nach der Farben jeder Blue men/so viel möglich/nachkommen.

So dieses recht geschehen / lasset man sie ertrock

neui

nen/so kommen sie gar schön auf Grottens Wereken zu stehen/ und werffen/ sonderlich wann die Sonne dars auf scheinet/einen Wunderischönen Glank von sich.

Num. 166.

Vilder zu denen Grotten=Wercken zierlich zu machen.

Gemeiniglich bestehen die Bilder zu den Grote ten Wercken/entweder aus den 4. Jahrs-Zeiten/oder aber aus einigen erdichteten Wasser-Göttern. So es nun die 4. Jahrs-Zeiten/ so kan das Haupt mit schös ner Galanteri gezieret werden/entweder von Früchten/ Blumen oder Uehren/ der Winter/ ob er schon durch einen alten Greyssen vorgestellet wird/kan doch dessen

Klend mit solchem Schmuck gezieret werden.

Es ist aber das beste/daß man erstlich das Corpus von dem Bilde von Holk schnike/oder von Erden/oder Doon formiren lasse/ nachmahl entweder das Gesiche auch von Doon/ Givs oder War darauf richte/ als dann so wol das Haupt bezieres als auch das Corpus selbsten betleide. Will man aber eine häßliche Gestalts etwann einen Actwon vorstellen / so leime man dem Vilde erwann ein paar grosser Hörnlein von Schrös tern auf den Kopff / hernach trachte man nach allers hand bundfarbigen Bohnen oder Samen/und mache einen Leim an / wann der fleinzerstossen und zeraans genist / duncke man die Bohnen oder den Saamen etwas weniges darein/ und befleide darmit das Bild nach seiner Urt. Es muffen aber die Bohnen und das Saam Werck fo dichte aufeinander geleget fenn! als es immer möglich ist! hernach kan man es mit folgenden Sachen und falschen Perlen völlig auszieren. G4 3 Dder/

Dder/man kan auch ein Bild / das zierlich von Holk geschnitten ist/erstlich mit eim Wasser träncken/ und so es getrocknet ist/mit dem vorgemeldten Terpentin überstreichen / dann mit Glank von unterschiedlischen Farben/bekleiden/und trocknen lassen.

NB.

So man Bilder von Doon possiren lässet/und hate te gerne/daß sie aussehen/als wären sie von Marmor/ so muß man/wann solche Bilder ben dem Hasner aus dem Brenns Dsen kommen/und noch henß sind/etliche mal mit Leins Del überziehen / daß es sich wohl hinein tiehet/ so sehen sie hernach nicht anders aus/ als wann sie von Marmor gemachet wären.

Num. 167.

Allerhand Corallen Zincken gleich denen natürlichen zu den Grotten. Wercken zu machen.

Hiersu kan man am besten Hahnen-Hütlein-Holk erwehlen / und mit Vortheil die Rinden darvon absschälen / daß es sein glatt siehet/ hernach nimmt man schön reines Colophonium, oder Geigen-Hark/und lässer es in einem messingen Resselein lind zergehen/so viel nun dessen ist/ so rühret man den vierdten Theil so schwehr præparirten Kram-Zinnober darunter/ dar mit eines das andere recht annehme/ alsdann streichet man mit einem Penselein die Zweiglein gank dunne an/und hält sie über das Kohl-Feuer/lässet die Mixtur herablaussen/ damit sie in gleicher Dicken bleibe/ und schön glatt aussiehet/ gleich/ als wann man sie pollieret hätte.

NB. Man kan auch an statt des Hahnen Hute

leine Holkes! Schlehen-Dorn nehmen/ welche wegen ihrer Aeste, viel eher denen Corallen-Zincken gleich kommen.

Num. 168.

Allabaster Bilder und Arbeiten von allerhand Farben/alsroth/braun/gelb/

blau/grun/schwark/oder wie man sele ber will/zu fårben.

Man nimme ungelöschten Ralch/ Alaun/ Salmiac, jedes 1. Pfund.

Vermischetes wohl untereinander / und gieffet darauf guten alten Knaben-Urin 1. Pfund.

guten Spiritum Vini 1. halb Pfund. In einen starcken tredenen Kolben/seket geschwind eb nen Helm darauf/so gehet der Spiritus Vini & Urinæ sehr viel ohne Feuer herüber/ so er nit mehr gehen will/ so giebt man gelind Feuer/daß der übrige Spiritus gar herüber gehet. Solchen verwahret man wegen seiner

Feuchtigkeit sehr wohl.
Dieser Spiritus extrahiret nun aus allen Farden ihre Estentis, als saus dem Fernambock eine school ne Rothe.

Aus Orlean ein schöne Gelbe. Aus Turnasol einen Purpur. wie auch aus den Cochenillen. Aus Lecsmos eine schöne Blaue. Aus Grünspan eine schöne Grüne. Aus Curcumi eine Citronen Farbe. 20.

\$ 4

Num

Num. 169.

Arbeit von Bein schön roth zu färben.

Wann man dergleichen machen will/so leget man das Bein nur über Nacht in Alaun-Rasser / nimme ferner ungelöschten Kalch/ giest Regen- Wasser dar auf / lässet es über Nacht stehen/ des Morgens giesse man das lautere Wasser wieder herab/ senhet es durch ein Euch/ und nimmt dessen 1. Maas/ und siedet dar innen 1. Loth Fernambock / schüttet es hernach in ein rein Geschirz/ und legt das Bein/so man färben will/darein/ und lässet es so lange zusammen sieden/ bisses die rechte Farbe bekommen hat/ dann nimmt man es aus/ und polliret es auf das beste/ so bekommet es es nen schönen Glank.

Auf andere Art Helssenbein schön

roth zu baißen.

Man nimmt ungelöschten Kalch/giest darauf Regene Basser/und lässet es über Nacht stehen/ senhet es
dann durch ein Tuch/ gieset darzu noch 1. Maas stis
sches Basser/und thut 1. Loth geschabter braunen Pres
sill- Spähne darzu/ legt das Heissenbein darein/ und
lässet es miteinander sieden/das Bein aber muß zuvor
über Nacht im Alaun- Wasser gelegen senn.

Num. 170.

Helffenbein schön blau zu farben.

Zu diesem nimmt man blaue Presille Spahnergiese set frisch Brunnen: Wasser darüber / und wirst ein wenig Alaun darein/alsdann thut man das Vein dars bu hingin / und lässet es so lange miteinander sieden/bis

bis das Helffenbein eine schöne blaue Farbe bekoms

NB.

Wann das Bein schön blau worden ist / so muß man es polliren / daß es einen schönen Glankübers komme.

Num. 171.

Schönschwarzes Holk/wie Eben= Holkzumachen.

Man nimme Buchs. Baum oder Maulbeer. Baum Holk/legtes 3. Tage in Alaun Baffer an die Sonne/ daß es erwarme/ hernach kochet man es in Baum Del/ mischet darunter Salpeter und Schwesfel/jedes einer Haselnuß großise länger man es kochet/ je schwärzer es wird/jedoch nicht zu lang/es verbrennet sonsten.

Num. 172.

Birn=Baum = Holtz schön schwartz

Man lässet aus obgedachtem Holke machen/was man will / hernach so polliret man es mit einem reinen Dimsenstein und Wasser / hernach mit einer Sees Fisch-Haut / endlich mit Schafftheu-Wasser / lässet es trocknen/und legt es hernach in folgende Baise:

Ferner nimmuman 1. Pfund Gall-Aepffels sehr kleingestossen/siedet ste in 3. oder 4. Maas Wasserschut darzu 1. viertel Maas starcken Weinschigs legt das Holf 12. oder mehr Stunden darein/je langer es nun darinnen/je besser es ist dann nimmuman es heraus/und legt es in folgende Langen auch so langes wie zus

Og 5

vor. Man nimme 1. Pfund Rupffer. Wasser,lässet es

auch zusammen sieden.

Anfänglich/wann es noch neu ist/ so wird es nicht so gleich schwark/biß daß es älter wird. Nachdeme es nun schwark gefärbet/so thut man es heraus/ lässet es wohl trocken werden/polliret es darauf mit Nussoder Baum: Del/ mit Baum: Bollen/ oder zarter keins wand/zu lekt nur gank trocken/ohne Del/so langes bis man keine Fettigkeit mehr daran spühret.

Semeines Horn wie Schild Krotz ten zu machen.

Man nimme ungeloschen Ralch!

1. halb Maas Wein-Hefen!

Gold, Glete I. Pfund.

Giesset 4. quer Jinger hoch/gemein reines Wasser darüber/lässet es so lange sieden/ bis daß es Haar oder Schweins-Borsten schwark färbet/ lässet es hernach 24. Stunden stehen/daß es wohl klar werde/dann sey- bet man es auch ab.

Den Schlamm von obgemeldter Laugen/nimme man hernach/und mahlet mit einem Pensel das Horn darmit! wie Schild/Rrotten/ lässet es darauf trockenen/ reibet es mit einem wöllenen Tuch darvon ab/ so wird es seine rechte Farbe haben. Dieses Horn kan man hernach gebrauchen zum Einlegen der Schreibe Tische/Nähe/Rüssen und dergleichen.

Pferdeschöngesprengt/oder graue Haareschwartzu färben.

Man nimme geschmolzen fein Silber 1. Loth. Scheide

Scheid. ABasser 2. Loth.

Das Silber ehut man in ein Rolbens Glas same dem Scheid. Wasser/und lässet ben einem kleinen Rohl Feuer das Silber darinnen zergehen oder auslösen/ man muß aber Achtung geben/ daß das Jeuer nicht zu

flarch/sonsten jerspringer das Blas.

Wann nun das Silber in dem Scheid. Wasser zergangen/so nimmt man Apostemen. Wasser z. Loth/ vermischet es mit gedachter Materi/lässet es nach Bes lieben auf warmer Aschen stehen / so lange man will. Von diesem nimmt man einen Lössel voll/schüttet es in ein anders Scheid. Wasser / hernach z. Lössel voll Mosen. Wasser und Sittonen: Sastt/von jeden z. Lössel voll darzu zu thun/ bis man genug hat/ und dieses setzet man auch wieder auf heisse Kohlen/oder Aschen/ und lässet solches miteinander sieden / je länger/ je besser.

Buprobirent obes genug! so nimme man einen oder 2. hölkerne Kämme/mit einem kleinen Pensel mit Baum: Wolle! die Kämme darmit feucht gemachet und darmit durch die Haar gefahren! bis sie naß ges nug! hernach an der Lustetrocknen lassen! und wieder gekämmet/damit die Haare gelind werden/dieses muß erstlich einen Tag 2. oder 3. mahl geschehen nacheinans der/bis die Haare wohl geschwärket/hernach mag man es so offt thun! bis das man siehet! das die Haar ihre

Farbe verliehren wollen.

Helssen kunstlicher Weise nache zumachen.

Man nimmi Eyere Schalen/thut es in einen neuen Da

neuen Hafen / lutire eine Seurgen daraf/ und läffet hernach solchen ben einem Hafner in seinen Brenn, Dfen/ wann er sein Beschirz brennet / mit einsegene wann solches geschehen / nimmt man die Stürgen herab / und sieher / ob die Eper: Schalen weiß genug gebrandt find/wonicht/ so laffet man es ben dem Safe ner noch einmahl mit einsetzen / damitisse recht schon weiß werden / so man nun mit solchem Helffenbein nachmachen wills so nimmeman dasjeniges soman von den Pergament " Häuten abschabet / waschet es rein aus warmen Wasser zum ersten / hernach mie kaltem Wasser/ endlich sieder man es zu einem Leim! und senhet ihn durch ein Euch/mit solchen machet man unn den Eper, Schalen, Ralchan / daß er wird wie ein dickes Mus. Arbeitet es wohl untereinander/daß ein recht fester Teig daraus werde / den drucket man nun in die Formen/ und formiret darans/ was man will/und låffer es an der Euffe erharten.

Bann man folde Massam von allerhand Fars ben haben will/ so muß man nur zum Erempel/so man es roth verlangen Presilgen zuvor mit Wasser sieden! und dann die Pergamener Spahn miefteden/ und mit folchem rothen Leime Wasser die Massam darmit aus machen / und also auch mit allen andern Farben verf.b.en.

Undere nehmen Ever-Schalen/ zerftoffen felbige in einem Morsel/ waschen sie gar schon/ und trocke n es wieder/ nehmen hernach folche/ thun sie in eis uneuen Hafen/ verlutiren selbigen/ und lassen das mwohl ertrocknen / hernach in einen Ziegel= the archie einseigen und brennen / so lang die Ziegel brene

brennen/so werden sie dann schön weiß. Also ann nede men sie Eyerweiß / und machen solches mit einem Schwamm zu einem Wasser/mit solchem Wasser machen sie nun das Eyerschalen-Pulver zu einem dicken Teige an/arbeiten ihn wohl untereinander/ formiren daraus was sie wollen / und lassen es an der Sonnen erharten und trochnen/geben aber wohl Achtung/ daß sie von keinem Regen beneset werden mögen.

Solche Massam kan man nun ebener Massen färben/wie man selber will. Us zum Erempel: So man gelbe Messer: Schalen haben wollte/so muste man nur Sassran in das zubereitete Enerweiß Dasser thun/ und solches schön gelb damit machen/ dann erst die Massam mit anmachen und zubereiten.

Num. 176.

Den Agtstein künstlicher Weise nach-

Man nimmt schön geläuterten Terpentin/ so viel man will/ und lässet solchen in einem wohl verglasursten Hafen mit ein wenig Baum, Del so lange sieden/ bis der Terpentin so dick/als ein Bren wird/dann kan man solchen auf eine Form giessen/ und 8. Tage lang an der Sonnen stehen lassen/ dann kan man daraus machen was man will.

Etliche nehmen 18. Eyerdottern/ zerklopffen sols the mit einem köffel wohl untereinander/nehmen danst 6. koth schönen lautern Bummi/und 2. Loth Mandels Baum-Bummi/zerstossen bende wohl zu zarten Puls ver/und vermischen hernach solches unter die zerklopffsten Eyerdottern/lassen die Gummata wohl zergehenz und giessen es dann in eine verglasurte Rachel / lassen

es 8. Zage/oder so lang an der Sonnen stehen/ bif eie ne harte Massa darans wird / aus welcher sie hernach

allerten Figuren formiren wollen.

Noch andere nehmen des Weissen von Enern/
soviel sie wollen/ zerklopssen solches mit einem Lössel/
biß es genug ist/dann machen sie es mit einem saubern Dad: Schwamme sein lauter/thun hernach solches in eine Rindsblasen/wann sie es zuvor etwas mit Sasse ran gelb gemachet haben/ dann verbinden sie solche Blasen wohl/ thun sie in einen neuen Topsse/ giessen vein Wasser daran/ und lassen es so lange sieden/ biß das Eyer. Weiß erhartet/ und zu einem Stuck wird/ dann nehmen sie die Blasen wieder heraus/ und häne gen sie an die Lusse/ so wird eine harte Massa daraus/ aus welcher man schneiden und sormiren kan/ was man will.

Als sum Exempel: Soman Pater noster mas chen wolltesso nimme man das Eyer, Weiß gleich nach dem Suds schneider ess und lässer es in der Sonnen erharten/so gewinnen sie das Ansehen/als wan sie von Agestein wären/und wann solche wohl trocken sind/somuß man sie 2. oder 3. mal im rothen Wein pollirens

und allezeit wieder trochnen laffen.

Num. 177.

Durch einen Stein zu bohren/ oder zu schneiden.

Willt du durch einen Stein/oder Blas bohrens oder schneiden/so lege es in Essig oder Urin/dann nick Smirgel/und mache ihn zu Pulver/mache solches mit Ener-Weiß dick/an den Dresda du willst durchbohrens lege es auf / lasse es eine Nacht stehen/ des Morgens nimm nimm einen Grab, Stichel/der fupffern sene/und stich durch den Stein oder Blas / und wann dir des Puls vers abgehet ben dem Grab, Seichel/so thue alle Wegen über eine Stunde mehr darzu/ also durchschneidest du alle Stein und Giaser gar leichtlich.

Num. 178. Zerbrochene Gläser gankzu machen.

Nimm halb Bech und halb Hark/zerstosse es und tereinander/streiche es an die Stücke/ sexe es darnach susammen/ und wärme es ben dem Feuer/ so hält es sest / dann schabe das Bech herab/ und bestreiche die Spälte mit Del/Farbe.

Num. 179.

B. S. vermeintes Runststück/ein uns gesteint Glas so weich zu machen/als

Am andern Tage Man/ nimm eine Wurkel/ die beisser Vertram/mit Kraut und allem/ stosse sie in einem Morsel / und drucke den Safft durch ein Tuch! thue darunter Bocksblut/doch solle des Safftes viers mal so viel senn/ als des Bocksblutes/ temperire es untereinander/und thue es in einen verglasurten Hansenlege 1. oder 2. Gläser in den Hasen/lasse se seden/ eine gute Stunde/wirst es dann in ein kaltes Wasser/ darunter ein wenig Beis. Milch sene/ lasse es erkalten/ und wirst es wieder in den Hasen/ thue das 3. oder 4. mal/bis dich duncket/daß es weich genug sen/ und gieb ihme einen Wall/ denselben hat es für und für.

Manma es in einer Taschen sübren / so weie man will / und wann man Wein oder Vier darein schencket / so gehet es voueinander / wann es nocken wird/so gehet es zusammen. Wer will/ mag es probie ren/1ch hab es noch nicht versuchet.

Num. 180.

Ein Glas weich zu machen.

Man nimmt Liebstöckel/kleinzerhacker/und destile liret über den Helm ein Wasser darvon/in denielbigen Wasser siedet man ein Glaß mit Gummi / so solle es so weich werden/ daß man es wie ein Euch zusammen legen kan; Si credere fas est.

Num. 181.

Einen zerbrochenen Stein oder Glas wieder gant zu machen.

Man nimmtreinen Mastix/ und zerreibet solchen mit saubern Wasser / nimmt dann die Stucke von Stein oder Blas/schmieret es daran/und lässer es troschen werden / seketes zum Feuer/ daß der Mastix zersschmelket/ seket dann die Stucke zusammen/ so wird es gank.

Etliche nehmen Bips/und machen ihn an mit Eyere Weiß/und streichen es daran/so thut es auch recht,

Oder

Man nimmt 1. Loth Borax, siedet solchen mit Wass ser/bestreichet das Glas darmit auf den Topff/nehmet Lein=Del/ und ein Theil Ralch/ vermenget mit Epers Weiß/ und streichets auf.

Num. 182.

Ein Glas : Leim.

Blas/reinen durchgesiebten Hammerschlag/ Staube Meel/jedes 4. Quint/thuc auch Haare darein/temperire es wohl untereinander.

Dder

Nimm Ralch/alt Ziegel-Meel/ Hammerschlags jedes 7. Quint/ vermische es mit Lein-Del/ und thue das Weisse von Epern darunter / das giebt ein gutes Lutum.

Num. 183.

Schönen Leim zu machen.

Mimm schönen durchsichtigen Tischler-Leim 18.

Haussenblatter 8. Loth.

Stoffe den Leim gröblicht / die Haussenblatter schneide klein/gieß darüber eine halbe MaasEssig/und so viel Wasser / und etliche Lösselvoll Brandtwein/ lasse es über Nacht stehen/ alsdann sesse es zum Feuer/ daß es gankzergehe/ aber nicht siede/ wann alles zero gangen/so senhe es durch ein Tüchlein/in ein Glas/ so bleibet er lange Zeit:

So offe man solchen beguchen will/ nimme man darvon in ein Geschirt heraus und lässet ihn zergehen/ wann er zu diese wird / grest man Essig daran / dieser Leim ist sur die Mäuse gue/ daß sie die Zettelein

an den Gläsern nicht zers

55 5

Num. 184.

Leim zum Helffenbein.

Nimm Blenweiß/ Haussenblassen/

mit Brandewein angemachten leim / lasse alles zergehen/aber nicht sieden.

Num. 185.

Leimzu den Schild-Krotten.

Nimm Terpentin/ Colophonium,

mit Brandewein angemachten Leim / und Zinnober darein gethan / daß der Leim roth werde.

Num. 186.

Gute Glas = Rutte.

Rimm ein wenig Haussenblatter/ zerschneide es klein/und weiche es über Nacht im Brandtwein/nimm hernach etliche Mastix Körner in ein messinges Pfännlein/auf eine Glut gesett/ ein einiges Siedlein thun lassen/ und nicht mehr/ hernach das zerbrochene Glas geleimet/ wird es zu dicke/ mag man Brandts wein daran giessen.

Num. 187. Glas zu leimen.

Nimm gemeinen Rafe / wasche den wohl auss nimm hernach ungelösten Ralchsund Enerklarstühe re es wohl durcheinandersund gebraucht es.

Num. 188,

Gläser-und Geschirt-Leim.

Nimm Haussenblasen/

auch etwas Ralch/

Bermische es untereinander / und lasse es aufels nem Rohl-Feuerzergehen / darmit leime die Glases oder Geschirz/so werden sie fest halten.

Num. 189.

Ein offt-bewährter Leim/Gläser und Geschierzusammen zu setzen.

Mimm Haussenblasens

Mastix!

und Terpentin/

Lasse es in einem messingen Geschirz auf einem Rohl-Feuer zergehen / alsdann leime die Gläser dars mit/so werden sie so sest halten/daß/wann du sie wies der voneinander reissen wolltest/ ehe an einem andern Ortzerbrechen werden/als du die alten Stücke wieder voneinander bringest.

Num. 190:

Auf eine andere Art/Gläser und Gesschierz zu leimen/wann sie zer, brochen.

Nimm Eperklar / zerklopsfe es wohl / daß es gar dunne wird / daruntermenge lebendigen Ralch / und geriebenen Ras / darmit schmiere die Brüche und Gruck/seke sie ordentlich wieder zusammen / so werden sie sest halten.

5) 5 2

Does

Dder

Nimm ungelöschten Kalch/ und rühre ihn in als ten Käs/ welcher zuvor im Wasser zu einem Musges tochet werden muß/ wann du nun die benden Stucke wohlzusammen abgerühret/ so kauft du darmit alle Bläser und Geschirz machen/es halt gewiß.

Item/ wann du mit diefer Materi etwas lutiren

willst/so wird es dir auch fest halten.

Num. 191.

Glas-Kutte zu machen.

Nimm Menning/ halb so viel ungelöschten Ralch/ Staub/Meel aus einer Mühl/

und Eperklar/

in deme ein leinen Zuch geneket/zum Feuer gehebt/daß es tlebet/lege es also auf den Glasbruch.

Num. 192.

Flaschen oder Gläser zu verbinden/ daß keine Lufft heraus kome menkan.

Nimm weiß ungenett Wachs 1. Loth.
fleinegepulverten Mastir 1. halb Loth.
rothen Urmenischen Bolus 3. Quint.

Menge dieses auf einem Rohle Feuer durcheine ander/ darvonmache Zäpfflein/ die du ausein Glas siecken kanst. Wann du nun mit einem solchen Zäpstelein eine Flaschen oder Glas verwahret hast / so ziehe eine Blasen darüber/ und über dieselbige ein roth Les der/so wird nichts ausrauchen können.

Num. 193.

Einen guten Laimen zu machen / daß man die Retorten/Kolben und dergleis

Nimm Dfenskaimen / oder den kaimen von eis ner alten Wand / beschwemme den selben wohl / und lasse ihn darauf dürre werden / wann du nun solchen gebrauchen willst/so thue

eine Hand voll Salk/

und gedörzten / klein-geriebenen Roße

darunter/arbeite diese 3. Stuck durcheinander/biß sie ziemlich zähe werden / siehe wohl zu / daß du die Lette nicht so hart anseuchtest / damit sie dir nicht zu dunne werde/alsdann umfasse oder verlutire darmit nach deisnem Belieben / was du willst/ es wird dir sehr wohl halten.

Auf andere Art.

Mimm lautern guten seinen Dsen-Laimen/ thue ihn in ein Geschirz/giesse Wein darüber/ so viel hierzu vonnöthen: darnach nimm Rop. Mist und die langen Egeln/ so man aus dem Flacks heckelt/ besser Gerste Sied/thue sie auch darzu/ wann du auch etwas Salt darzu nehmest / so wird es für das Spalten im Feuer sehr gut seyn. Dieses mische alles zusammen/ daß es wie ein dieses Mus wird/alsdann verlutire die Gläser darmit/und lasse sie an dem Schatten trocknen.

NB. Daß du ben den Haffnern aussührlich den Dsenstaimen begehrest/dann die ErdsSubstank/ dars aus die Haffner ihr Geschirz machen/die sollst du nicht

darzu nebmen.

Sehr

Sehr gutes Lutum zum Beschlagen der Gläser/so im Feuer halten

Man nimme guten fetten kaimen/ rothen Sand/ Ralber-Haar/ Eisen-Sinter/

Caput mortuum von Aquafort,

und genug Roche Salk.

Wann nun solches Lutum mit den Füssen wol untereinander zertretten und vermischet ist/so kan man alsdann die Gläser darmit beschlagen/so wird der kais men im Feuer so fest werden/als ein Stein/ bevorausz so man auch Blas darzu genommen hat.

Num. 194.

Noch auf eine andere Alrt guten Feuer, Laimen zu machen.

Mimmwohlgereinigten kaimen 2. Theilf Roß: Mist 1. Theil/ ein wenig Ziegel: Meel/ gebrandter Rißling/ und Ralch/

Alles wohl untereinander gearbeitet/und mit Salte

Doct

Man nimme guten Ofen: Laimen/vermengerihn wohl mit Küh-Haaren/ so man will/ kan man auch Roß-Mist darunter thun.

Rinderblut/Wasser/ift gut in das Feuer. Ungelöschter Kalch und Sals-Wasser ist gut vor das Reissen oder Spalten. Num. Num. 195.

Daß kein Stein im Jeuer möge zerspalten.

Bereite den Laimen mit gebrandtem Ressell Wass ser/bestreiche damit den Stein lasse ihn am Schatten trocknen/darnach gebrauche ihn im Rohl-oder andern Fener/ohne einig Bedencken/ so wird er dir nichtzere springen.

Num, 196.

Daß kein Tuch verbrenne.
Nimm erstlich das Zuch/stosse eine Salke Base
sein lasse es trocken werden/ nach diesem stosse es noch
einmahl in wohlzertlopstes Enertlar/ wann du dars
mit verlutiren willst/so bestreiche das Zuch mit einem

dannen Leim.

Num. 197.

Lutum Sapientiæ,

p. Laimen/so juvor wohl præpariret/

Scheer-Flocken nach Nothdurffe darein ges

Rose Koth!

Ziegels Meel/ W. Von I. Andrews Color Color

So groß der dren/ als war der Laimene Klos/ zus wohl geböhret mag es nicht senn / darum schlage mit Stärcfe daran/ mache Küchlein darvon/ an der Lufft gedörzt/behalte es zum Bebrauch.

Wann du es gebrauchen willst/ must du es nies derstossen/ und mit Salze ABasser auf das Neue ne

hen und anmachen.

\$ 5 4

Num. 198.

Von allerhand herrlichen Lutis, in der Destillie Kunst fürtrefflich

Ein Lutum, der im Wasser und Jeuer

Nimm ungelöschten Kalch/ und einen weichen Käse/auch ein wenig gerieben Ziegel/Meel/ temperire es untereinander/ und verlutire darmit/ was du willst/es hält gar seste.

Num. 199.

Einen guten Lutum, zu zersprunges nen Gläsern.

Nimm rein Hark 2. Theil. Lein: Del 1. Theil. neu Wachs! Pech! jedes ein halben Theil. Ziegel: Meel 9. Theil.

Diese 4. Stuck wohl untereinander gemischets und wohl sieden lassen/dann das Ziegel-Meel darung ter temperiret.

Ein anderes Lutum ohne Ziegele Meel.

Mimm Hark 3. Theil. Lein-Del andershalb Theil. neu Wachs ein Theil. Pech ein Theil.

Sephe es miceinander in einen Ziegel / oder ver-

glasurten Topsf/wann er sich schier erheben will/dan nimm es ab / und gieß es auf ein rein Wasser/ un arbeite es wohl mit den Händen / mache eine Ruge und binde es mit drensachen Tüchern/ und wann des arbeiten willst/so mache es warm/gieß es auf Silbi oder Zinn.

Num. 200.

Wann ein Glaszerspringet.

Nimm Euchscheerer/Wolle/ ungelöschten Kalch/ Mennig/ Eper/Weiß/

und fein Del.

Temperire es wohl untereinander/streiche es auf ein leinen Tuch / hebe es zum Fener/ daß es ein wes nig laulicht werde / lege es dann über den Riß des Glases.

Nota.

Wann du es kalt auslegest / so mochte das Glas gerspringen.

Num. 201.

Eingut Lutum, so alle Spiritus hålt.

Nimm Fürnis/ Benedisches Glas/ und Mennia.

Reibe es auf einem Reibstein wohl untereinans der/so es dann angezogen und trocknet / so hast es alle Spiritus, wie ein Sigillum Hermetis.

515 5

Num. 202.

Ein gutes Lutum/ die Gläser darmit zu beschmieren/daß ste in der Hize nichtzerspringen.

Nimm Evers Beiß/ serklepsfe solches gar dünnes baßes wird / wie ein Wasser/ dasselbige drucke durch einen Schwamm / daß es wie ein Wasser wird / des selbigen nimm / so viel die Nothist zu dem Pulvers darmit zu temperiren.

Alsoann nimm Staub Meell

getrockneter und pulversirter Käss Rinden/jedes 2. Loth. Boli arménæ, Drachenblut/jedes 1. Loth.

Sandaraca.

Alles pulversire untereinander vermischet/ und durche gesiedt/ und mit besagtem Eper Weiß zu einem Luto gemachet/darmit die Gläser verlutur, Enchlein darins nen geneßet und darum geschlagen/ ehe man es einse ket/und den Helm darauf verluciret.

Num, 203.

Ein gutes Lutum / so ein Glas in der Hitze einen Sprung bekom:

men hat.

Man nimmt zartsaeskossenes Glas/und Mennigt jedes gleich viel/vermischetes wohl untereinander/maschetes mit weichem Fürnis zu einem Mus/streichetes auf ein leinen Tücklein / und schlägt es also über den Niß/ das bindet und hält alsdann so fest im Feuer zus sammen/daß der Riknicht weiters reisen kan.

20

Etliche nehmen Staube Meel/

Ralch!

und Bolus Armenæ, jedes gleich viel,

Vermischen es untereinander/ und machen es mitzerklopfftem Ener Weiß und Leine Del zu einem Teiglein/streichen solchen auf einleinen Tüchlein/und schlagen es um das Glas.

Num. 204.

Ein Lutum, daß die Spiritus nicht aus ; riechen/wann die Materia in den Kols

ben eingesetzet ist worden/zu

perlutiren,

Nimm kleinigestossenes Glass

und Silberglensjedes 1. Pfund.

Bermische es mit zerklopsstem Eper-Weiß untere einander zu einem Teiglein/ das streichet man auf ein leinen Tücklein/und legt es über/ wann nun dasselbige trocken worden ist / so leget man noch ein dergleichen Tücklein darüber/ lässet es auch darüber/ so behält es alle Spiritus.

Num. 205.

Wannein Glas im Feuer einen Riß bekommen mochte/ wie man deme helf:

fen solles damit die Spiricus nicht

ausriechen.
Nimm das Weise von einem En/schlage das wold durcheinander/und nimm ein leinen Tüchlein/ mache es damit feuchte / und lege es warm auf die Nițe des Glases / demnach ein anders wohl geneset darauf/und lasse es trocken werden.

Num. 206.

Ein gut beständiges Lutum, so im Jeuer sehr starck halten thut.

Nimm geschlemmten Feuer-Laimen 2. Theil.
geschlemmter Uschen/
geselten Roß-Roth/ sedes ein Theil.
gebrandter Rieselstein ein Viertel.
und den vierdten Theil dieses Pulvers/ wohl
abgerieben/und darmit beschlagen.

Röstliches Feuer Lutum.

Nimm guten Doon z. Köpffe groß / breite ihn aus auf ein Bretstreue darein schlechten Laimen / als einen halben Ropff groß / besprenge es mit ein wenig Wasser und knäte es wohl untereinander / breite es dann wieder aus / und überstreue es mit Scheer, Wolsten / aufdaß der Laimen gank und gar bedecket werdes sprenge abermahlen Salk Wasser darauf / darnach breite ihn wieder auseinander / und wirst vier Hände voll Salk darein / je mehr / ie besser / darnach nimm einen guten scharssen Rnüttel / und schlage es wohl durcheinander / so hat man einen köstlichen Feuers Laimen.

Ein ander Lucum.

Nimm Mennig/ Blenweiß

und zart-gestossen Venedisches Glas. Vermische es wohl untereinander/ reibe es mie Fürnis ab/damit bestreich den Bruch/und lasse es wol trocken werden in einem sachten Feuer ober 2Barmes so wird es sehr fest.

Oder

Nimm rothe Mennig/ ungelöschen Kalch/kleingeriebenen/halb

Wainen Meel ein wenig.

Vermische es untereinander/ und mache es mit jertlopstem Evertlar zu einem Rus/streiche es auf ein leinen Tüchlein/und schlage es über den Ris/siehe aber/ daß du es zuvor ein wenig erwärmest / dann sonsten möchte das Glas zerspringen.

Doer

Mimm Ziegel-Meelt gestossen Glast

und Kreyden/jedes gleich viel/ Waifen Meel nach Gefallen.

Bermische es wohl untereinander/ mache es mit Eperflar zu einem Teiglein / streiche es auf leinene Tüchlein/und schlage es über.

Doer

Nimm Eisensfenlicht / besprenge solches mit Essig und Salk sehr offt / seke es hin / bis ein Crocus daraus wird / das mache mit Leins Del zu einem Eriglein / darmit verlutire die Gläser / und lasse sie wohl trocks

nen.

Num. 208.

Wie man das Papir sehr schön auf die rechte Türckische Manier mit schönen gestochtenen Zügen und kanbe Werck auf benden Seiten des Papirs zu ses hen/machen kan.

Solches geschicht also: Man nimme erstlichett schon weisses/ungeleimtes Schreib: oder Post: Papir/ lässet alsdann den schönsten Gummi-Arabici in reis nem Wasser zerstiessen/und aufsolviren/ also/ daß das Wasser schön dieklicht darvon wird / und hüpsch klebs richt seve / und man darmit doch aus der Jeder schreis ben kan / dann thut man für das andere unter dieses Gummi: Wasser gar ein wenig Sassran/ doch/ daß man es kaum mercken kan / und sich solches nur ein wenig darvon färbet / und man nur sehen kan / was darmit auf das Papir gerissen oder gezeichnet werde.

Alsbann reisset oder seichnet man mit besagtem Gummi-Wasser auf obgedachtes geleimt Papir/ als lerhand schöne Blum-und Laub. Aberck/ oder gestochsten und dergleichen/wie es einem seden seine Phantas sie selbsten giebet/jedoch alles doppelt/und darzwischen

hohl/wie ein hohler Buchftaben.

Auf der andern Seiten des Papirs/übermahlet man solches wieder/so wird es dadurch von dem Gums mi sein starck auf benden Seiten/und hernach die Farthicht darüber ausstiessen. Alsdann nummt man ein sauberes Geschirzlein/ thut darein Presilien/ so ans gemachet.

Item/ Saffigrun/ Lackmos und andere Saffia

Farben jede in ein besonderes Geschirzlein und zu jes der Farbe auch einen besondern Pensel. Nun lässet man in die gemächten hohlen Spatia die Farben nach Welieben einstiessen jedoch nur subtil also daß man nicht gar zu grosse Tropffen nimmt damit es nicht über das Gemahlte aussiesset.

Darben ist aber zu wissen/ daß man neben den bes sagten Farben noch mehr leere Beschirzlein haben musses die præparirte Farben zum Schattiren dazein zu thun. Alls zum Exempel: Mit Presiligen. Man giesset von den schönsten Presilien in ein solches Beschirz / darzu giesset man halb so viel Wasser/ so ist die Farbe heller/ mit diesem leget man die gerissene an/ und schattiretes hernach geschwind/ weil es noch naß ist/ mit der satten Presilien.

Also verfähret man auch mit den andern Farben/ wieman euschiret und schattiret/ ben den Weahlen allein/muß solches geschehen/wann es noch naß ist.

Alsdann lasser man ben einem Buchbinder Planir. Wasser holen, thut es in ein Geschirzlein, wie ben dent Eurckischen Papir, Rasten/siehet hernach das gemahle tepapir sein geschwinde dadurch/legt es auf ein sauber leinen Zuch/damit solches die übrige Feuchtigkeit wohl aus; und an sich ziehen möge, und die Farben niche ausstiessen.

NB. Darben ift aber zu mercken/ daß man dieses Papir nicht wie das Türckische/ oder marmolirte à la mode Papir zum Erocknen aufhängen darft/sondern nur also austrocknen lassen / dann kan man solches hernach/wie sonsken/das Türckische Papir/glätten und handeln/ so siehet man die Figuren auf benden Seiten auf das schöneste.

Num. 209.

Das Papir schön zu marmeliren/ und als einen Jaspis zu machen.

Man nimme folgende Farben/ als
gelben Ogger/
Mennig/
Eact/
Masticat/

und rothen Dgger/

Meibet es auf das sarteste ab/wie auch andere Farben/ mit Rindes, Gallen/ hernach nimmt man ein groß/ weit iridenes Beck/ und füllet dasselbige mit lauem Tragant. Wasser/und rühret es mit einem Stock rund um/ daß es sich rund herum drehe/ zu gleicher Zeit mussen auch die Farben schon fertig und in Bereits

fchafft fenn.

Darnach nimmt man von einer seden Farbe mit einem grossen Pensel / und berühret darmit die Mitoten des Wassers / so wird man sehen / daß alle Farben sen sich voneinander treiben / darnach muß man ges schwind mit einem andern Pensel/ oder mit dem vorzdern Theil einer Federr / eine andere Farbe nehmen/ und damit das Wasser an eben dem Ort berühren/ und also die Farben ohnverzüglich darauf tragen/ weilen sich das Wasser noch beweget und drehet / here nach / wann es stille stehet / wird man es gank bünd von Farben sehen/ alsdann seset man das Papir auf das Wasser / und nimmt das Papir an der einen Seiten / ziehet es auf sich zu/ und lässet es auf dem Wasser schwimmen / bist das Blat an den Rand des

Num. 2.10.

Ein sonderbahrer Leim für die Mahler / damit sie ihre Farben / so sie in die Wände oder Mauern mahlen wollen / an: machen / auch die Tüncher die Weisse an den Wänden schön beständig mitmachen können.

Mannimmt sauber keim keeder soder die Abs
schniklein ben dem Pergamenter sweichet solche eine
Zeitlang im Wasser sißet sie alsdenn so lange
tochen und sieden siß sie recht sind senn giesset
man solche also warm durch ein härenes Tuch so
geben sie einen Leim smit welchem die Mahler ihre
Farben temperiren swenn sie auf Hols stuch
oder Mauren zu mahlen Willens sind sund wenn
auch die Tüncher oder Weißens sind und wenn
auch die Tüncher oder Weißen sind siesem
Leim ihre Weisse anmachen sund die Mauren oder
Wände darmit anstreichen oder weissen so häle
denn solche hernach sehr lange an den Mauren s
bleibet beständig und schadet ihnen auch durchaus
tein Nauch nicht der sonsten daran kommen
mag.

Num. 211. Någelein zu vergulden.

Nimm wilden Saffranssiede den in Regenwasses sers das Brühlein sein dick werdes seine Rußschalensein Tücklein/giesse den Safft auf eine Rußschalensbißes gestehets darnach mehr und mehr schiß nichts mehr in dem Häselein ist nimm Gummi Arabicum-Wasserstemperire es miteinander auf ein Ort schreibe

schreibe darmit was du willst und lege Gold darauf weilen es noch naßist wenn es trocken wird wische es mit einer Vaumwollen ab.

Num. 212.

Horn zu giessen/zu einer Laterne.

Nimm Kühehorn oder Geißhorn / das schabe und siede in einem Wasser / biß es ein Muß wird / und giesse sounn in eine Form oder Model.

Ein anders.

Nimm das Horn/ daß den Ramm/Machern abs
gehet und überbleibet/ und lege das in einen neuen Has
fen/ und nimm zwen Theil Wend-Alfchen/ und das
dritte Theil Kalch/und giesse eine Laugen daran/ das
über die Materie gehe/und rühre es sehr wol mit einem Eisenen Lössel/diß es dicke wird/ will man es roth färs
ben/so thue saubere Mennig darein/lasse es wol steden/
und temperire es untereinander/ gieß es in eine Form/ und wirst darauf gestossene Weiß-Wurst/
so wird es bald trocken/ und wird ein gans Horn/
darnach so überziehe es mit einem Schab/Messer/ so
wird es lauter. Von dieser Kunst könnte man gar
Hörnene Tische machen.

Num. 213.

Stein/Bein/Grystallen/Porcillan und Eisen alles weich zu machen/daßes sich schneiden lässet/weilen es warm ist.

Nimm Geiß. Milde farcken Essig/ Baumol/ Lord Lordlund Bocks/Harn/ vermische das alles zusams men/mitgleicher Wag in einem Ressel/ und wärme es beneinem Feuer/was man nun darein thut / das wird so weich/daß man es schneiden kan.

Allerlen Gläser schön zu machen.

Giesse in eine Slut oder heisse Aschen / und halte das Glaß über denselben Rauch / und wasche es dar, nach sauber aus.

Num 215.

Krüge und Gläser so zerbrochen sind/ gant zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch / reibe den gar wohl ab auf einem Reibstein mit Eyer, Klar / leime damit die zerbrochene Stücke wieder auf einander / es halt starck.

Num. 216.

Eben = Holt schön braun zu mas chen.

Nimm ungelöschten Ralch / giesse Wasser das ran/biß es eine scharsse Laugen wird/alsdenn bestreiche das Holk darmit.

Harnisch licht zu behalten.

Nimm Baumol/

Unschlit!
und Wachs! eines soviel als des andern!
lasse es untereinander zergehen! so wird eine Salbe
darans! darvon wird der Harnisch überaus schön
und licht.

Ji 2 Num.

Num. 218.

Ein Leder zuzurichten / damit man den Rost von dem Eisenwerck abreis ben kan.

Man stosset Venedisches Glaßzukleinem Pulo ver/kädet es durch ein enges Sieblein/ spannt hers nach ein Stücklein Leder auf ein Bretlein sein glas aus / überstreichet solches mit starckem Leim/und streuet das Glaße Pulver darauf/ lässet es trocknen.

Num. 219.

Daßein Harnisch ein gantzes Jahr nicht rostet.

Man nimme Terpentin / Weinsteinol / und ungesalzen Karpssen: Schmalk / vermischer es untereinander / darmit bestreichet man den Harnisch einmahlen oder dren / und lässet ihn hernach von sich selbsten trocknen.

Num. 220.

Wieman Wüllen-und Leinen-Tuch/ Strick/ Garn und Nepe im Wetter für Fäulung bewahren solle

Man nimme ale Ruße oder Lein-Del ein Pfund/

Gilberglett 6. Loth/

vermischet solches untereinander/thut es in einen irw denen verglaßten Hafen/und seßet es auf ein Rohlfeuer/lässet es ein wenig aufwallen/rühret es ein baar mahlen um/ und lässet es auf dem Feuer so lange stes hen/ bis man ohngesährzweyhundertzehlen kan/thut es hernach vom Fener/ und lasser es oren oder vier Zasgestehen/bis sich die Silberglett zu Boden gestetet hat

sepheres hernach ab.

Ist es gar zu braun! so hat es zu lange gesote ten! wenn es aber schön weiß und klar ist! denn ist es recht. In dieses Del duncket man hernach die Euscher! Garn oder Stricke! lässet es trocknen! so widers stehet es dem Wetter und allen Fäulungen.

NB.

Mit diesem Del kan man auch Holk und Sis sen anstreichen, es bewahret das Holk für Fäulung/ und das Eisen für dem Rost.

Num.221.

Holt für dem Feuer zu bewah=

Man machet Leim Wasser so warm/bif es fast siedet/und rührt darunter kleingestossenen und durche gesiebten Hammerschlag / daß es wird als ein Mueß oder Zaig / und schüttet es also warm auf das Holk / streichet es Messerrucken dick darauf / und lässet es steben/bif es trocken wird.

Num. 222.

Das Holzwerck für den Würmern zu bewahren.

Man nime Dußelaub samt den grünen Schasten/siedet solches in einer Laugen/und überstreichet das mit das Holk / so zuvor von dem Staub abgewischet sein solle/ hernach überstreichet man es mit Schweisnenem Schmalk / und reibet es mit einem wüllenen Lappen/ so ist man versichert/ daß tein Wurm in das Holk kommet.

Si 3

Num. 223.

Das Eisen schön blau zu färben/daß es nicht balden rostet.

Man schmelket Bley / thut darein ein wenig Salk/ und sprenger Urin darauf/ macht denn das Eissend glühend/ und stösser es zum öfftern in das zerlaßsene Bley bis daßes schön blauwird.

Num. 224.

Wie man das Hark aussieden solle.

Man summlet das Hark von den Jichten-und Dannen-Bäumen etliche Tage vor dem Vollmond/thut solches in einen dichten Sact/so keine köcher hat/und bindet den Sack zu/giesset hernach Wasser in einen Ressel/lasset es also über einem Feuer mit einen der sieden/alsdenn hebt man dassenige/so oben schwimmet/ab/und giesset immer mehr Wasser dars auf/wenn es einsieden will/und hebt stetig das Hark darvon.

Nota.

Man muß stetig Wasser aufgiessen/ daß der Ressel nicht andrenne.

Will man das Abgehebte auf einen Klums pen haben / so giesset man Wasser in einen Ressel/ siedet alles abgehebte Hark so lange ein / bis daß es zerschmelket / lässet es kalt werden/ und giesset das Wasser davon.

Num. 225.

Guten Jurnis zu machen.

Mimm weissen Hunds Drecks gelben Agesteins Silbergletts Harts eines jeden 2. Loths Grünspan 2. Quintleins

alles auf einem Reib: Stein untereinander gerieben/
dann thue es in einen Ressel/ und gieß darauf Leinöl/
laß es eine Stund lang/und nicht länger/auf einem Rohl: Fenerlein gelinde kochen und sieden/wenn es unter währendem Rochen beginnet aufzusteigen/muß man mit einem kleinen Bälglein darein blasen/ so seket es sich wieder/ dann giesset man solchen aus in ein ander Geschirt/ so hat man einen gemeinen Holks Fürnis/wie ihn die Schreiner zum Holk: Werck ges brauchen.

Es ist besser/daß man solchen Fürnis ausser dem Hause/als in dem Hause/wegen Feuers : Gesahr/

sieden thut.

Num. 226.

Grüne Farbe zum Holk = Werck.

Nimm Slan / und ein wenig Blengelb / zerreib es miteinander auf einem Reibstein mit gutem Wasser/ so wird es schon grun / ist es nicht genug grun / so thut man nur mehr Blengelb darzu / das thu so lange und viel / bis es dir gefällig.

Item / Grünspan mit Essig abgerieben / ist ein Ding / darnach geusst man es auf einen Stein / und reibet Saffran darein / so lang es einem gefällig senn

Ji 4

mag

mag. Ist es dir nicht grun genug / so thu ein wenig Saffrandarzu/ und mach es mit Essig.

Indig und Auripigment mit Lein : Del abgeries ben i gibt eine schöne grüne Farb auf allerlen Holks werch.

Num. 227.

Das Gold von den hölkernen Bildern herab zu bringen.

Nimm einen guten gesottenen Weinstein/thuedar rein ein wenig Salniter / und ein wenig Schwesel/ bestreiche das Vild & Werck mit einem guten Fleckt darnach bürste es ab in einen Lopff / und schwelk est darnach reib es mit Vrunk ab.

Num. 228.

Terpentin zu läutern.

Nimm Terpentin / thu ihn in ein Glas / geuß reis nes Wasser darauf / wasch ihn einmalen dren oder mehr mit frischem Wasser / darnach wird er rein und weiß / nimm alsdann ein Glas / thu es darein / halt es über ein lindes Fener/ und laß es gemächlich abstiessen in ein Gläslein/ nicht zu heiß / sonsten wird es gelbliche und verbrennt / soist er geläutert.

Num. 229.

Gold von alten Bildern zu bringen.

Mimm Grünspan 1. Loth/ Mercurii 1. Quintlein/ Salmiac, Bertram und Weinstein/ jedes 1. Loth/

gepüle

gepülvert / mit Aquafort angemacht / darmit die Tafeln oder alte guldene Bilder bestricken / und über Nacht stehen lassen / so erweichet sich der Golde Grund / dann nimmt man ein scharsf = geschnittes nes Buchen = Hölzlein wie ein Messer / und schabt darmit das Gold von den Bildern und Holzwerck herab / tränckt darnach solches in das Bley / und lässet es auf der Capellen abgehen / so sindet man das Gold.

Num. 230.

Die Dinten oder Schrifften ders massen auszubringen / als wann sie nicht geschrieben wären.

Man nimme schönen weissen Alaun/ und ungesottenen Wend = Aschen/

reibet bendes mit Eyer : Weiß wohl untereinander / und lässet es treuge werden / wenn man nun eine Schrifft austilgen und abthun will / so bestreichet man solche mit einem seuchten Schwammen / und hernach mit besagter Temperatur, so gehet sie hers aus / als wenn sie niemahlen geschrieben worden wäre.

Num. 231.

Ad deaurandum aliquid.

M. Gummi Arabici, & pone in acetum Vini, lasse ihn darinnen zergehen/mit solchem beneze mit einem Pensel/ was du vergulden willst/ und lege das Gold darauf.

Sis

Num. 232.

Auf was Weise die Messer und Des gen also geschärsset werden können / daß man darmit in ein Sisen / wie in ein Bley/hauen möge.

Wasser aus gestossenen Regen: Würmern durch ein Euch gezwungen/ und mit gleich soviel Rettich: Safft vermischt/machet die Schärsse der Messer; und Degen: Klingen / wie auch andere Instrumenten/welche zwen: oder drenmalen unter dem Schmieden in gemeldtem Wasser gelöschet werden/dermassen hare und starck/daß man darmit eben so tiess in anders Siesen hauen kan/als ob man Blen vor sich hätte. Dies ses Kunst: Stücklein hat Mizaldus (nach seinem selbst: eigenen Worgeben) von einem Klingenschmied in Paris erlernet.

Num, 233.

Wie man vom Eisen den Rost verstreiben / und verhüten könne / daß die Wassen nicht rostig wers den.

Oleum Tartari nimme alsobalden den Rost vom Eisen hinweg/und bringer ihm einen Blank zuwegen. Alexius Pedemontanus.

Num. 234.

Eisen in Stahl zu verwandeln.

Nimme Eisen Wech eines Fingers dick/mache die nach Belieben ins Gevierde / oder rund/ lege eines nach dem andern in ein lang irdenes gnugsam grosses Oeschirt/ Geschirr / und so du eine Lage gemacht hast / so streue allezeit darzwischen auch so diet von folgendem Puls ver.

Nimm Weidens oder Buchens Rohlen 2. Theil/ Raspelt von Rinders Harn 1. Theil/

vermische es wehl / wenn du nun die Lagen mit diesen eisernen Blechen also angeordnet/so verleime das Gesschurt gar wohl / und stell es in einen Wind » Ofen/ und las das Feuer vier oder sechs Stund gang starck darüber gehen/ bis die Materi genugsam ausgekocht; wenn die Zeit verstossen / und das Geschirt samt der Materi erkaltet / so sindest du das Eisen in dem besten Stahl verwandelt.

Wie nun dieses eine curiose Runst ist / also wird man grössern Nußen darvon haben/ wenn man Mess ser soder Degen : Klingen aus gemeinem Eisen ges schmiedet an statt der blechen einseßet.

Num. 235.

Zerbrochenes Eisen zu löthen.

Jüge die Sücke des Eisens/wo der Bruch ist/wohl zusammen / laß es in einem Feuer erglüben / wirff gespülvere und klein zerstossen Benedisches Glas dars auf/ so wird sichs bald wieder zusammen schmelzen.

Num. 236.

Daß das Eisen wie Blen weich werde.

Wenn man glühend Eisen in Baumölablöschet/ sowird es so weich / daß man es mit den Händen biegen und brechen kan/ diß geschicht auch mit Pappel-Sasti/ Safft/und aus Bohnen: Schelffen: Safft. Kircherus lib. 1. de Magnet. c. 3. p. 9.

Gute Schneiden in Waffen zu machen.

Vor dem Schleiffen streiche den Schleifstein mie ungesalknem frischen Speck oder Schmeer an.

Num. 238.

Eisen zu härten.

Stosse Regen : Würmer / drucke den Safft aus/ und thu darzu gleich soviel Rettich : Safft / hernach Klingen / Messer und dergleichen / glühend darinnen abgelöscht schneiden das Eisen wie Blen.

Num. 239.

Daß eine Kugel oder Pfeil durch alle Waffen gehe.

Eine Rugel von Eisen oder Stahl / oder eine Spisten von einem Pseil/ reibe wohl mit Pulver von Diamant / die werden durch alle Waffen mit grosser Beswalt dringen.

Num. 240.

Rost aus allerlen Waffen zu bringen.

Nimm weissen Rißling 4. Pfund/ Weinstein/ Alaun/jedes 2. Loth/

alles klein zu einem Pulver gestossen / und miteinander vermischet / darnach die Wassen mit Del and

gestris

gestrichen/ mit diesem Pulver bestreuet/ und wohl abs gerieben.

NB.

Hätte der Rost so tieff eingefressen / daß er auf eins mal nicht weggienge/muß man dieses öffter wiederhoz len/wenn nun der Rost aller hinweg ist/so überfähres man es mit Ziegelstein » Del / so werden sie allzeit vor

dem Roft ficher senn.

Etliche nehmen Baumol nach Belieben! schütten zerlassen Bley daran! thun solches zum öfftermahlen! thun hernach dunn zeeschlagen Bley in das Del! lass sen es stets darinnen liegen! und schmieren das Bezwehr darmit.

Num. 241.

Eine gute Stein = Rutte an eine steinerne Rinne.

Nimm War 1. Pfund/ Pech 2. Pfund/ gestossen Glas 10. Pfund/ Hammerschlag und Ziegelmehl/ eines jeden gleich viel/

doch daß es fluffig ift.

Num. 242.

Guter Stein : Leim.

Nimm Glas und Rreiden/

Rosinæ Terræ, eines jeden f. Quinte

zerlaß es auf dem Jeuer/ und thu ein wenig Salk

Num. 243.

Ein Glas in Holf zu verseßen.

Mimm Haussenblasen / zerstoß und vermische sie mit Brandwein.

Num. 244.

Ein guter Glas : Leim.

Nimm gebrannten Wein/
gestossen Glas/
zart = gestossen Hammerschlag/
und zartes Ziegelmehl/
wohl untereinander temperiret.

Dder:

Nimm ungelöschten Ralch/ alt Ziegelmehl/

Hammerschlagseines jeden 5. Quint. vermische es wohl untereinander/ mache es denn mit Leinol und Eyerweiß zu einer Massam, das gibt ein gutes Lutum.

Num. 245.

Eine gute Wasser Rutte.

Nimm gestossen Glas/Hammerschlag/Ziegelmehl/ Staubmehl aus der Mühl/ und Leinöl/eins soviel als des andern.

Num. 246.

Ein guter Leim für Wasser und Feuer.

Nimm ungelöschten Ralch/ Eperweiß/Mehl/jes des 5. Quintlein/

Gilber

Silberglett 1. Quintlein/ Lein : Del 5. Quintlein/

send es untereinander / laß es trocknen / pulversire es / misch es unter Eyerklar/laß es 3. oder 4. Wochen stes hen / denn menge Feil = Spähn von Eisen darunter/garklein gestossen / und Pergament = Leim / misch es unter das Weisse von Eyern / rühr es wohl untereine ander / biß es zähe wird / hernach knöse es mit den Händen / dieser Leim solle stopssen / und so hart werden / als Stahl und Eisen.

Num. 247.

Ein Stein : Leim.

Nimm reines Hark/
den dritten Theil Hammerschlags
Salk ein wenig/
rühre es wohl durcheinander.

Num. 248.

Ein Glas zusammen zu setzen.

Mimm 1. Loth Maftir/

1. Quintlein Schwefell

1. Loth Calmen/

1. Quintlein War/

ein halb Loth Ziegel: Mehl/

ein halb Quintlein Terpentin/

das mach alles jusammen.

Num. 249.

Eine gute Tomb = Kütte.

Nimm 2. Loth Bar/ 18. Loth Biegel = Mehl/ 1. halb Pfund Dannen : Hark/

4. Loth Terpentin/

2. Loth Bolus,

1. Loth Gummi Arabici.

Num. 250. Ein Glas: Leim.

Nimm Venedisches Blenweiß und Mastir/jedes

zart pulverisirtes Silberglett 3. Quint-

mit weichem Fürnis untereinander zu einem Leim gest machet / und zugerichtet / darmit die Glas & Schersben untereinander gesetzt / darüber mit Lein » Del bestrichen / und an dem Schatten getreuget / so halt das Glas wieder so gut / als vorhin.

Ein anders.

Mimm 2. Theil War/

Terpentin/Ziegel = Mehl/ Bolus armenæ, jedes gleich viel/

1. Theil in ein Leder gethan/ und darüber ges bunden.

Num. 251.

Zerbrochene Gläser oder Krüg wies derum fest zu mas / wann sie

Mimm Galmen / Blengetb und Jurnis / jedes gleich viel/

reib es untereinander/bestreich es mit einem Messer auf

auf benden Seiten/ setzes in die Sonnen bestreich es noch einmal.

Num. 252.

Ein sehr bewährter Leim/zu allerlen Dingen zu gebrauchen.

Dimm von frischen Aals und Stockfisch & Häuten/
Die man abschlägt von treugen Fischen/zerschneide sols
che klein / thu sie in einen reinen glasurten Topff / gieß
gut Bier daran so lange/ biß sie weich werden / daß sie
voneinander fallen / und wie ein Brey werden / dann
das Bier darvon abgeseihet in ein Becken / und also
dick werden lassen / daß es rinne / alsdann Stücklein
Fingers dick darauf geschnitten / und aufgelegt.

Num. 253.

Fürtreffliche Eisen = Härte/die Waf= fen darinnen dermassen zu härten / daß sie ander Eisen und Stahl wie Bley durchhauen.

Man nimme Haus : Wurk / sieder solche in Waseser/ und toscher die Wassen darinnen ab.

Dber:

Man nimmt Liebstöckel oder Ruben Safft/ und Weinstein Del oder gebrannten Weinstein / thut es zusammen in ein Glas / und setzes dren Zage und ter die Erden / so wird es alles zu Wasser / das rinnen löschet man nun das Sie sen ab.

Rt.

Num

Num. 254.

Eisen schön blau zu machen.

Man macht dem Gisen einen reinen Grund / und

legt es auf glühende Aschen/ so wird es blau.

Will man es aber an etlichen Ortenweiß behalten/ fo bestreichet man das Eisen mit Mennig und Leins Del vermenget/daß es blau ble. den solle/darnach wis schet man es mit einem leinen Tüchlein/ so wird der Grund gank weiß und schon.

Num. 255.

Den Stahl so weich zu machen/daß man ihn mit gemeinem Wercke schneiden kan.

Man nimme frischen Knoblauch und Roß : Rothteins soviel als des andern / zerstösset es untereinander/ und schläget es eines Fingers dick um den Stahl / so weit / als man ihn weich will machen / und schläget den Luturn Sapientiæ darum/ und glüht ihn fein braun in sanstem Feuer.

Doer:

Man nimmt Ochsen = und Rüh = Roch / weilen er noch frisch ist temperart es mit Hönig/glühet alsdann den Stahl / und löschet solchen einmalen oder vier das rinnen ab/ so wird er weich.

Dder:

Man nimme Sohlen von alten Schuhen / die brennet man zu Pulver / wirffe das Eisen darein/ und lässet es darinnen fühlen/ er wird so weich wie ein Rupsfer.

Oder:

Dder:

Man låsset Blen in einen Tiegel sliessen/und löschet es zusunffzehenmalen in Wein = Essig ab / in solchem Essig löschet man nun auch den Stahl ab / so wird er soweich / wie ein Blen. So man nun seine Arbeit daran verrichtet hat / und man ihn gern wieder hart/als er zuwor gewesen / haben möchte / so fan man ihn nur wieder im andern Essig ablöschen.

Num. 256.

Daß die Stieffel ein Wasser halten.

Man nimme Unschlie 16. Loth/
Schweinen Fett 8. Loth/
Terpentin 4. Loth/
frisch gelbes Wax und Baumöl/eines jeden
4. Loth/

und lässet es in einem glasurten Beschirr ob gelindem Feuer zergehen/ so ist das Unguentum bereitet. So man nun die Stiefel zubereiten will/ sie seyen von was serley deder sie wollen/ so müssen selbige zuvor wohl gestrocknet/ und allgemächlich erwärmet werden/ denn kan man sie mit solchem Unguento wohl warm einschmieren/ soviel hinein mag/ so werden sie wohl daus ren/daß kein Wasser darein dringen/und die Füß stets krocken bleiben.

Num: 257.

Lufft=Bette auf das beste zu bereiten.

In warmen kändern bedienen sich ihrer viel der Rf 2 Pneve

Pnevmatischen / oder mit Wind und Lufft erfüllten Betten. Man bereitet sie aber also:

Mache lederne Haupt = Rissen und Polster mit sols cher Geschicklichkeit / daß sie den eingeblasenen Wind oder kufft in sich behalten können / fülle sie / vermittelst eines Blas = Balges/ mit Lufft / verschließ die Löcher auf das fleissigste / und bedeck sie mit Eüchern. Also wirst du ein zubereitetes Bett haben/welches nicht wes nigers weich / zur Sommers = Zeit aber mercklich fühl seyn wird. Willst du nun reisen/ so lasse die Lufft hers aus / und fülle die leeren Säcke mit Theer/welches nun gar bequem geschehen kan / verlangest du sie dann zu gebrauchen / so thue / wie oben gemeldet / und sülle sie wieder mit der Lufft durch den Blasbalg an.

Num. 258.

Zu verschaffen/daß die Felle/Häut und Leder/keinen Schaden

nehmen.

Lege die an der Sonnen vorher wohls getrocknete Felle oder Häut / nach ausgeklopftem Staub / an einem trocknen Ort/ in die frene Lufft. Es ist aber ges nug / wann man des Jahrs einmaln also darmit vers fähret.

Es werden über das die Häute besser ben ihres gleichen erhalten / dann ben leinenen Tückern werden sie feucht / unter den wüllenen Tückern aber von den Schaben und Matten zerfressen. Es nuzet auch die Felle/wann man sie unterweilen mit einem Steckelein austlopsfet.

Dus Leder muß man an einem reinen/ und von der Erden

Erden simlich erhöheten Drt ausheben/ damit es nicht seucht noch staubicht werde/ sonderlich/wann es gestärber ist; dann bendes / nemlich die Feuchtigkeit und der Staub / psiegt alles zu verderben / wie auch Zeuch und Tuch. Dann der Staub frisset durch / und ersteuget die Schaben; die Feuchtigkeit aber verursachet den Schimmel und Fäulung. Dersenige Wind nun/welcher erfühlet und trocknet / ist darzu sehr nuslich; Sand mit sich sührende Wind Wirbel und Winds. Bräute aber / wie auch die seuchten Winde / als zum Erempel der Sudwind / verderben alles / wie auch die wüllenen Tücher.

Num. 259.

Schuh ohne Nate zu machen.

Wann man einen Stier schlägt/so lasse ihm den Scrotum heraus schneiden / und solchen über einen Laist recht und glatt proportioniren und anrichten/auch an dem Laist wohl dürre werden/gieb ihn alse dann in die Arbeit / und laß ihn wieder über einen Last trocken werden/und folgends gar ausarbeiten.

Num. 260.

Gut Ungarisches Leder zu machen.

Wann man gut Ungarisches Leder machen will/ so nimmt man eine Ochsens Haut/ und scheeret die Haar ab/nimmt alsdann

> Alaun 2. Pfund/ Salk anderthalb Pfund/ Wasser 4. Maas/

> > St 3

machee

machet solches warm / und lässet bende Stuck darinn zergehen/dann legt man eine Haut darein/und rühree sie so lang / bis daß man siehet / daß es keder ist / und lässet sie liegen einen Zag oder zwen in dem Wasser/darnach hencket man sie auf / und lässet sie gleichsam trocken werden/und zeucht sie auseinander/ist sie aber zu hart/so nezet man sie mit einem Züchlein/will man sie schaben / so nimme man zwen Pfund Unschlit/lässet es warm werden / und bestreichet die Haut darmit auf einer Zasel / will man / daß es darein gehet / so nimm ein Stroh / und mach ein Jeuer darunter / und wärm die Haut darob / strecke sie / und henck sie auf.

Num. 261.

Das Leder schön zu übergulden/Umshänge und Tappeten daraus zu machen.

Man nimmt 4. Pfund Lein-Del/ tochet es mit Fürsichtigkeit/ wegen Feners-Befahr/ in einem verglasten Beschirr so lange / biß eine Feder / so man darein duns cket/ verbrennet/ darnach vermischet man darunter

Aloepatica g. Eoth/

Colophonii und Sandaraca, eines jeden ein halb Pfund/

alles rein gestossen / ohne Unterlaß und so lang gerühret / biß es einen Syrup gleich worden ist. So man aber siehet / daß etwan diese Farb noch zu hell oder liecht wäre/ so vermischet man noch dren oder vier Loth Aloes darunter / und weniger Sandaraca, so wird die Farb etwas dunckler / und dem Gold gleicher. Wann nun solche Farb genugsam gekochet / nimmt man es von dem Feuer wieder herab / doch mit solcher Wehute Benutsamtent das keine Flamm darein schaaen mos ge / sonsten würde alles verbrennen. Denn seiher man sie also heiß durch einen Sack / und verwahrer ste auf das beste/ je alter sie nun wird/ ie besser sie auch ist.

NB.

Soman Zien oder Gas vergulden will / streichet man solche mit einem Pensel an / so werden sie gar schön dem Gold gleich.

Auf eine andere Art.

Nimm 3. Pfund lein = Del/
Sandaraca und Colophonii, eines jeden
ein Pfund/

gestoffnen Gaffran 1. Loth/ vermisch es durcheinander / und koch es so lange / biß eine darein gedunckte Hiner : Feder, so man fie wies der heraus gehet/verbrennet ist/darnach nimm es von Stund an wieder von dem Jener hinweg / und vermische allaemach darunter 1. Pfund gestossnen Aloes! und mische es mit einer hölkernen Spatel allgemach wohl durcheinander / damit es nicht über lauffe / und fo es wollte überlauffenmimm es von Stund an vom Reuer hinweg / und blase mit einem Blas : Balg das rein/ biff es sich wiederum gesetze: hat / darnach thu es wieder auf das Reuerlund foch es so laug/bif es wohl untereinander vermischt ist / alsdailn nimm es von dem Rener wieder hinweg/ und fo es fich ein wenig ges setter/ seihe es durch ein Euch/ und behalt es in einem Euch/ so du nun die Farb oder leder willst vergulden/ so überzeuch und überleg sie zuvor mit filbernen oder zienernen Blat'ein / und mit Eperklar oder Gummis Wassers darnach überstreiche sie mit diesem besagten Kürnis Rt 4

Fürnis / so werden sie zur Hande Gold : farb / laß sie darnach an der Sonnen trocken werden / drucke dat rein / oder mahle darauf / was sür eine Figur du selbst verlangest/ so werden sie gar schön.

Num. 262.

Guter Leder = Fürnis.

Man nimme Weixel » Hark / und Gummi Arabis cum / oder gar nur Gummi Arabicum allein / zerstöß set solchen gröblicht / und lässet solchen in sehr starckem Brandwein/der das Büchsen » Pulver anzündet/zers geben an linder Wärme/ in einem wohl » verbundnen Glas / so man nun solchen gebrauchen will / sest man ihn in ein Wecken lautichtes Wasser/ so wird er sein stüssig / dann wird er mit einem Penselein auf das Leeder gestrichen/ so trocknet er alsobalden/ und das Leder gleusset wie ein Glas.

Num. 263.

Eine Leinwand Schuß=fren zu machen.

Nimm Haussenblasen zwen Pfund/gank klein zers schnitten/ und über Macht in starcken Brandwein ges legt/ hernach gieß den Brandwein herab/ und frisches Wasser darauf/ koch es zu einem dicken Bren oder Leim/thue klein zgestossnen Seder-Gummi/ 10. Loth/darein/lasse sie in diesem warmen Leim zergehen/thue ferner hinein präparirten und gepülverten Smörgel 4. Unk/und alten Terpentin 2. Unk/koch es noch eins malen zusammen / und bestreich eine seine dicke hanses ne Leinwand darmit/ die muß aber auf ein sein glattes Bret ausgespannet und angenagelt senn / lege andere Leinw

Teinwand darüber / und bestreich sie wieder also / und dieses thue so offt/ biß die keinwand zehen zoder zwölsse sach aufeinander kommet / das lette Blat wird gar durch die Materi gezogen/alsdann lässet man es durch und durch trocken werden/welches im Sommer kaum in acht Zagen geschehen kan/ mit dieser keinwand kan man Wämser / Camisol / Futter & Hembd / ja Hüte und dergleichen / machen und süttern / dienet auch an statt eines Kürasses/ erstlich mit einer Kohlen abges rieben.

NB.

Dergleichen zubereitetes Camisol ist ben Herrn Herwart Rakianern/Frenherrn in Kärndten/zu Lanbach/ zu sehen/wie auch in des Königs in Dennemarck Kunst-Kammer / in Coppenhagen/ ist eine Engelländische Invention.

NB.

Der Smörgel wird also praparirt / glühe ihn / und lösche ihn in starctem Bein - Essig ab / je öffter / je bester. Die Leinwand aber muß gebogen werben in die Form/ da man sie haben will/ ehe sie trocken wird.

Num. 264.

Ein Kleid zu machen für Schiessen/ Hauen und Stechen.

Mimm erstlich klein zerstossne Gläser/streue sie Messer : Ruckens : dick auf das Euch / so du dir sechs sach must schneiden lassen / darnach schmiere darauf Ochsen : Blue / der nicht verschnitten ist gewesen / leg es darnach unter eine Preß / und laß es dren Wochen darunter liegen.

Marder auf das schönste schwarz zu färben.

Nimm 1. Pfund Eurckischen Gallus in einem Rupffernen Ressel/thue darzu 3. doth Rinderne Ries ren/ vermache es wohl/daßtein Dampf darvon koms me/seze es auf ein Kohlfeuer/schüttle und rüttle es ofts daßes sich nicht anleget/ als denn thue es heraus/ stofe ses zu Pulver/ nimm darzu:

Ungarisches Rupsferwasser 4. Loth/schwarkes Blenweiß 2. Loth/Eisenfarb anderhalb Loth/Brünspan ein halb Loth/Salmiac ein halb Loth/Sinnober 1. Loth/

rrockene Rupsfer = Aschen 2. Loth / (von neuem Rupsfer gemacher)

Smaragd 1. Quint/
Silber-oder Goldglet 2. Loth/
2 (Janu 2. Loth)

diese Stucke alle ein sedes besonders zu kleinen Puls ver gestossen und gerieben / vermische alsdenn alles durcheinander/ und nimm einer Faust groß ungelösche teu Ralch/ giesse siedendes Wasser darüber/tasse es stechen/biß es lauter wird/ giesse hernach dis Wasser auf das obgemeldte Pulver/mache es weder zu diese noch zu dünne/brauche es also: Nimm ein wenig Uschen und Ralch / mache es mit dieser obgedachten Laugen an/ duncke eine Bürsten darein/ neze das Futter und trockne es an der Sonnen / klopsse es mit einem Steschen aus/ brauche es wieder / und das so offt / bis das das

das Futter schön schwark und glänkend wird. Mit dieser kaugen kan man auch das Haar am Ropf schön schwark machen.

Num. 266.

Biber und Otter schwartz zu färben.

Mimm ungelöschten Kalch / lösche solchen in Wasser ab/mache ein Muß daraus/trage es auf / eind mahlen oder dren/bis es genug hat / wenn er zum lekz tenmahlen im Kalche liegt / muß man die Farbe zudrichten / und siehe zu/daß der Viber und Otter rein ausgewaschen sene / den du färben willst. Alsdenn nimm ein reines Fäßlein / willt du etwan 10. Stücke särben/so nimm rein Wasser 7. Maaß / Erlene Rinden/so viel du darein werssen magst / lasse es z. Tage darinnen liegen/denn nimm einen neuen Topf / und thue die Kinden darein mit dem Wasser/und lasse die Rinden darinnen sieden/darnach thue die Kinden auf das subtileste wieder daraus/und nimm

eine Maaß Schlieff/ und eine halbe Rupfferwasser/ 1. Pfund gestossenen Gallus, ein halb Pfund Gummi/

thue alles in das Wasser/siede es 2. Stunde / darnach schütte die Farbe in ein Fäßlein / und lasse sie laulicht werden / und stosse die Biber und Otter darein / lasse sie 2. Tage darinnen liegen / alsdenn wasche sie im reinen sliessenden Wasser. Darnach nimm

Weinheffen/
ein halb Pfund geschmolzen alt Schmeer/
4. Loth Alaun/

und mache es durcheinander/trage es mit einem Fins ger auf dem Biber oder Otter/weilen er noch naß ist/ lasse ihn 2. Eage also liegen/darnach hencke ihn auf/ und lasse ihn trocknen/bestreiche ihn denn/ und ziehe ihn an ein stumpses Eisen/ nimm

ungelöschten Ralch 4. Ung/ weissen Weinstein 2. Ung/

Silber und Goldglett jedes i. Unh!
alles zusammen in einen Hafen gethan / eine Maaß
scharsse Laugen darauf gegossen / eine Stunde lang
mit einem Stecken wohl gerühret / darüber aufgetras
gen/eine Biertelstunde darauf gelassen / so wird es
roth/eine halbe Stunde darauf gelassen / so wird es
braun / eine Stunde darauf gelassen / so wird es
schwark.

Eine garschnelle rothe Leder-Bereitung.

Lasse das Fell einweichen / wasche es / und lasse es im Schatten trocknen/an einer Stangen/wasche es mit Wein: Essig/schabe und streiche es auf den Ort gegen das Fleisch/nimm darnach gestossen Ross. Meht oder Bern: Zwiesel/wirst es darauf und wickle es in ein nasses Tuch/lasse es eine Nacht oder länger stehen/stacke es darnach/lasse es trocken werden / schabe es/wie oben gemeldet/so wird es gemacht.

Num. 268.

Daß das Leder/wenn man es schmies ret/nicht wieder hart werde.

Zehen Pfund Wallwurk in einem Eymer Wasser/

Wasser/das halbe Theil eingesotten / das Leder damit geschmieret/wird nicht wieder hart.

Num.269.

Wann ein Jutter an einem Ofen verbrennt wird.

Nimm gebrennten Wein oder Essig / streiche es darauf und strecke es von einander / und lasse es in der Luste trocken werden.

Num. 270.

Wenn der Wurm will Schaden thun in Mardersutter/oder sonsten.

der Wurm nicht leichtlich darein.

Doer/ die Valerianam im Man gegraben.

Num. 271.

Marder Rehlen zu Thieren.

Mimm Silberglett/ Blenweiß/jedes 2. Loth/

aelöschten Ralch

thue es in einen verglasurten Zopf / und brenne es das rinnen/rühre es durcheinander/und trage es auf / wo du es hin haben willst / und trockne es an der Sons nen.

Num. 272.

Lederroth zu färben.

Nimm Presilgen 1. Psund/ und siede es mit 10. Quart Wasser/welches über Nacht in Ralch ges standen/siede es ein auf 3. Quart Wassers/und farbe das Leder in der Sonnen.

Blau

Blau Leder zu färben.

Nimm den Safft von den blauen Korn. Blue men/neze denn das Leder mit Alaun und Harn/und färbe es denn mit dem Safft.

Num: 273.

Wie man schöne wohlgegossene Bilder von Zucker machen solle.

Man nimmt geläuterten Zucker / lässet denselbie gen so lange sieden / biß / wenn man mit einem Holks lein in den Zucker duncket / und schläget darmit in die Luffe/ daß er flieger wie Federn oder Spinnenweben ! so ist er genug gesotten/hebet ihn alsdenn vom Fener/ rühret mit einem Rochlöffel den Zucker am Rand ab / daß er etwas dicklicht wird/giesset denselbigen alsdenn in die Mödel/ die Formen oder Mödel aber / muffen in die vier Stunden/im Waffer gelegen fenn. Wenn man fie nun gegoffen hat / laffet man den Zucker ein wenig darinnen stehen/bif daß er neben herum in den Modeln sich angezogen/luffret aledenn unten ein koch/ und laffet den übrigen Zucker heraus lauffen/ laffet fie alfo noch eine Biertelftunde långer fühlen / bindet die Formen auf/nime das gegoffene Bild oder Figur hers aus/und vermacher das Loch mit dem beraus gelauffenen Zucker/schabet es mit einem Messer glatt ab/ lasset alles eine Racht trocknen / und mablet denn dieselbis gen.

NB. Die Formen darzu können von Gips/ Holk/Bley/Zien oder gebrennter Hafner. Erden ges

machet werden.

Auf obbesagte Weise kan man auch von Zucker hohl giessen allerlen Früchte/als Aepfel/Birn/Eitronen4 nen/Pomerangen/Ninse/Castanien/Ruben/ Rettischel Urtischocken und dergleichen.

Num. 274.

Wie man allerhand Bilder/Thiere/ Vogel/Fische/Schnecken/Muscheln und dergleichen von weissem Zuckerwerd inas chen solle.

Man nimmt schönen weissen Tragant / so viel als man will/ weicher denselbigen in Rosenwasser ein enliche Enunden zwingerihm hernach durch ein faus bers Euch in ein reines Geschirrlein/in solches Durche gezwungene thut man nun ein wenig Stärck-Mehl / jedoch nicht zu viel/dieses geschiehet daß nur das Zaigs lein trocknet. Alsdenn nimme man den schönften Zus cker den man haben kan / stoffet und radet selbigen durch ein enges härines Sieblein/ auf das allerzarteffe und reineste/ nimme bernacher zu einen Ef: Loffel voll Stärck-Mehl/vier Löffel voll deß reingestossenen Zus ckers/rühret es sein durcheinander um / daß es ein Laiglein werde / nimme also ein wenig heraus / wals gert solches mit einem Zucker aus/so breitals der Mos del ist/ worinnen man es abformen will/ und bestreuet suvor den Model gang rein mit Zucker / und drucket den gewälgerten Zaig darein/thut es alsdenn heraus auf einen hölkernen Deller / und lässet es von sich selbs sten ertrocknen/thut es in keinen Dfen/nachdem es erstarcket/kan man es mahlen oder vergulden.

Auf eine andere Airt / allerhand Bil= der in Formen zu machen. Man nimme schönen weissen Eragant / weichet

densels

Denselbigen in gutes Rosenwasser/biß daß er gank zers gehet/ und weich worden / zwinget solchen hernach durch ein sauberes Zuch in ein rein Beschirrlein/nisser von diesem Durchgezwungenen so viel als ohngesehr einer Bohnen groß / vermischet solches mit ein wenig Lemonien: Safft samt Everklar wohl durcheinander / thut darzu reingestossenen und gesiebten Zuckerzehen Loth/und machet ein Zaiglein daraus / leget selbigen auf einen saubern Zisch / knetet und würcket ihn wohlt mit gestossenem Zucker; so nun derselbige skeiff genug ist sowälgert man ihn mit einem runden Holk/ machet darnach die Figuren und Bilder nach Belieben dars aus/mahlet und verguldet sie/ und lässet solche in einer warmen Stuben wohl ertrocknen.

Num. 276.
Wie man allerhand schöne Blumen von Seiden machen/und dieselbigen auch zu den Schaußsen candiren fan.

Man nimmtreine Flock. Seiden von allerlez Farben/je nachdeme man die Blumen haben will/ fässet die selbigen trocken zusammen / und leget sie auf einen halben Bogen Papier/hålt sie mit einer Hand/ nimmt hernach eine Weber-Karten-Distel / kammet darmit die Seiden zart und breit / unterdessen solle man ben Handen haben eingeweichten Tragant/und leget die Seiden sein breitauseinander/auf eine Glaße Taffel / und streichet mit einem Messer den Tragant auf die Seiden/daß dieselbige sich sein eben und glatt aneinander hänge/lässet es allgemach trocknen; So es nun getrocknet ist / so ziehet man selbige von der Glaße Glaße Tafel ab/ schneidet und formiret Blatter daraus/ je nachdeme es die Art der Blumen / so man machen wilk/ erfordert / bindet selbige mit zartem Drath und imwickelter Seiden/und giebet sie also hin zum candiren/so kommen sie schön anmuthig heraus.

Num. 277.

Was für ein Unterschied unter denen Schau-Essen und Schau-Gerüchten seve.

Schaus Essen werden diesenigen genennet, wels die von Menschens Handen gemachet / lieblich anzus schauen sind/die man auch essen und genissen kan.

Schau Gerüchte seynd diesenigen / soman nur ansehen/aber keineswegs essen und geniessen kan.

Die Schaus Essen werden von vielerlen Sas chen vornemlichen aber von Zucker/zegossenen Sässen/schönen Latwergen/Butter/Eitronen/Pomeransten/Uepsselund Birn/roth und weissen Ruben und anderen Früchten/gemachet.

Die Schau-Gerüchte aber / machet man von Wachs/keinwand/Stroh/Holk/Gips/Glaß/Rupfefer/Zien/auch wolgar von Gold und Gilber / kufte Bartlein / springende Brunnen / Fisch-Wenerlein / Nauch-Berge/schone Sinnbilder/Wappen/Contere saiten/und dergleichen.

Num. 278.

Wie man zu denen Schau-Essen von Gebüsche/Bäumen / Gebürge und dergleischen seinen Schnee mit Zucker überziehen und machen kan.

Man nimme/sum Grempel/ein halbes Ofund

Zucker / läutert denselbigen schön / und lässet ihn so lange sieden / biß daß (weß man ihn auf einen Rochs Löffel Stiel nimmt / selbigen zuvor inkaltes Waffer duncket/ und aus dem Basser in den Zucker/ und aus dem Zucker wieder in das Waffer) man felbigen wie einen Fingerhut/mit dem Mund herab ziehen fan / fo ist er gar recht gesotten. Alsdenn hebt man solchen von dem Jeuerherab/ wenn der Zucker recht fiedet fo nimme man das halbe Weisse von einem En / reibet felbiges mit zerftoffenem Zucker an / daß es ein schon weisses Ens werde/zimlich steiffe/alfo/daß es nicht von dem Löffel fliessen konne; hebet den Zucker von dem Rener ab/ und thut zwen both diefes Eifes darein/ und rühret es gar geschwinde durcheinander; so man nun fiehet/ daß es in der Pfannen will aufsteigen / so streicher man solches geschwinde auf dren Striche in ein Davierenes Raftlein/ und schneider es! weilen es noch warm/wie man es haben will.

Auf andere Art kan man solches Zuscher. Ens auch also machen.

Man siedet den Canarien-Zucker/ wie oben gemeldet/ gank lang mit Rosenwasser/ so lang/ bik daß wenn man mit einem Spatel denselbigen in die Luste schlenckert/ daß er wie Spinnenweben darvon sieget/ alsdenn rühret man denselbigen nur noch ein wenig/ und nicht zu lang/ sonsten wird er zu harte. Nachdeme er nun gerühret ist / so thut man Exerweiß gar geschwinde in die Pfanne/ und muß man die Saschen/ so man damit überziehen will / gleich ben der Stelle haben; denn nachdeme man das Exerweiß darein thut/ so wird es alsobalden zu eitel Schaum / und

und lauffet aus der Pfanne/ dieses lässet man derowes gen über diesenigen Sachen lauffen/ so man darmie überziehen will/ oder aber in eine Schüssel/wie eine Schüssel voll Schnee/ es wird balden hart / und lässee sich auch färben/ je nachdeme man etwas darvon mas chen will.

Sutes Baum:oder Pelg: Wachs.
Wan nimme Wachs! Hars!

Schusterpech oder Gummis

Schmeer/jedes 4. Loth/ dieses zusammen in ein Psännlein gethan/über einem Blut:Pfännlein zergehen lässen/und durch ein Tuch gesiehen auf kalt Wasser / hernach mit Baumöl in Händen lind und geschlacht gemacht.

Oder/man numme Wachs 2. Theil/ Terpentin und Pech jedes 1. Theil/

das Wachs schneidet man klein zu dinnen Schnittens das Pech aber klopsfet man kein klein, thut hernach als les miteinander in einen verglässen Stollhafen / oder alte Pfanne/ lässet es über einem sansken Rohlseuer wol zergehen/und mit einem Holls wold.e.a. gerühret, wenn es zergangen ist / so giesset man es in ein kaltes Wasser sein breit auseinander / und hernach aus dem kalten Wasser mit den Händen wol durcheinander ges arbeitet. Man muß aber die Hände mit Baumol oder Fett anschmieren / damit die Baum, Kütte oder Baum. Salbe sein geschlacht werde.

Ein anders.

Man nimmt geläutert Fichten-Pech/oder Hars und Wachs/eines so viel als des andern/zerlässet eines mit den andern in einem irrdenen Geschirz oder Stolle häfelein/thut hernach keinöl darunter/temperiret of der vermischet es wohl durcheinander / daß es sich sein gelinde aufstreichen lässet/un nicht zu hart oder zu dürste sein; wenn es denn besagtermassen gemachet ist / so nimt man dessen einen kössel voll heraus/und giesset es auf kaltes Wasser/daß es gestehe / und versuchet oder probieret es mit dem Jinger / ob es zähe genug und tüchtig sey die Bäume darmit zu bestreichen.

Nota. Wenn es noch zu harte/so muß man mehr Del darunter thun/bif daß es sein geschmeidig/gelind

und zartzu streichen ift.

Doet :

Man nimmt gemein Hark 2. Pfund/ Gelbes Wachs 1. Pfund/ Terpentin ein halb Pfund/

diefes alles über einem gelinden Rohlfeuer zu einer ges Iinden Pflafters Salbe gemachet/und damit die abges

schnittene Stamme des Pfropffes verwahret.

NB. Auf dem Lande gebrauchen insgemein die Bauren nur weichen Leimen / an statt deß Pfropsfollbachses / und verstreichen die Platte des Stammes darmit / bedecken es mit leinen Euch / und Mos dars über/ verbinden es Creusweiß mit Bast.

Num. 280.

Von allerhand gefärbten Siegel-Wachsen/als grünes Siegel-Abachs:

Mimm gelbes Bachs/ungefährlich einen Dierking/und 1. Loth/Grünspan der wol flein gerieben ist/ lasse das Bachs in einem glasurten Hafen oder in einemPfännlein zergehen/darnach thue den Brünspan darein/ darein/und nimm darzu z. Loth Terpentin/ thue es hinein zu den Wachs/rühre es mit einem saubern Holk durchetnander / giesse es denn auf einen Stein oder Vreit/ das zuvor geneket sen/ damit es nicht darauf hasstelso ist es bereitet.

Rothes Siegel-Wachs zu machen-

Man mag auch das rothe Siegel/Wachs also surichten wie das grüne/ allein daß man an statt des Grünspans geriebenen Zinnober nimmt.

Auf andere Art.

Mimm gelbes Wachs anderthalb Pfund/ weiß Colophonii anderthalb Loth/ Terpentin 3. Loth/

Zinnober mit Del zubereitet sechshalb Loth/ zerlasse das Wachs sauber / darnach nimm unter ein Pfund/1. Loth geriebenen Zinnober/und ein halbkoth Terpentin/rühre es wol untereinander / thu denn darzu eine Nußschalen voll Hönig / giesse es denn in ein lauteres Wasser/so ist es bereitet.

Grünes Wachs.

Manzerlässet und præpariret das Backs/wie erst gemeldet/wie das Borige/allein an statt des Zins nobers nimmt man Grünspan/ und wenn es wohl untereinander temperirt ist/so giesset man es aus in guten Essig.

Schwarzes Wachs.

Man zerlässet das Wachs/und rühret darunter Kühnruß/giesset es in ein warm Wasser / und macht Kügelein daraus. Man mag auch ein wenig Leinöl darzu nehmen.

213

Num. 281.

Grün Siegel-QBachs auf das beste zumachen.

Nimm 1. th. Wachs/und ob du viel oder wenig willst machen/zerschlage es zu kleinen Stücklein/und laß es in einer Pfannezergehen/und darnach thue daz rein zu 1. th. Wachs/6. Loth Terpentin/und 2. Loth Spangrün/das mit Del ausseinem Stein abgerieben sene/und gieß nicht zu beiß/und rühre es wol u. e. a. ehe du es giesses/sogewinnt es eine gleiche Farbe/zu einen halben Pfund Wachs nimm 5. oder 6. Loth Terpenz sin/denn es sonst zu wenig.

Num. 282.

Roth Siegel-Wachs zumachen.

Man nimmt ein Pfund Wachs / oder so viet man haben will / zerschlägt es zu kleinen Stücklein / thut darein den Terpentin/wie oben ben dem Brünen/ und auch so viel auf einem Stein/wie deß Frünspans mit Del abgeriebenem Zinnober / und rühret es wohl untereinander/giesset es aber nicht zu heiß/so gewinnet es eine gute und schöne Farbe.

Num, 2833

Gelbes Siegel-Wachs zumachen.

Man nimme ein Pfund schön reines Wachse zerschläget es wie zuvor/lässet es in einer Pfannen zerz gehen/und nimm darzu 10. oder 12. Loth Terpentin/und 2. oder 3. Loth mit Del auf einem Stein abgeries benes Blengelb/rühret es wohl untereinander / giesset es aber nicht zu heiß/so gewinnet es eine schöne

Farbe.

Num. 283.

Schwarzes Siegel = Wax.

Man nimmt das Wax/ und verfähret darmit/wie oben/thut darein 10. oder 12. Loth Terpentin/ und 2. Loth mit Del abgeriebenem Kühnrus/ rühret es wohl untereinander/verfähret ferner allerdings darmit/wie in denen Vorhergehenden angezeiget ist.

Num. 284.

Weisses Siegel = Wax zu ma= chen.

Man nimmt Bay / soviel man will / in Stucken serschlagen / låsset es in einer Pfannen zergehen / thut auf das Pfund 10. oder 12. doth Terpentin/rühret es wohl untereinander / und geusst es nicht zu heiß/versuchet es aber zuvor auf alle Farben / dann auf Grünsspan / Zinober / Rühnrus / ist es nicht hoch genug an der Farb / so kan man derselbigen soviel nach seten / bist es an der Farb gefällig ist.

NB.

Die Farben muffen zuvor alle mit Del auf einem Stein abgerieben werden.

Num. 285.

Ein guter Leder = Fürnis für die Buchbinder / der so schön als ein Benedisches Glas glän.

Man nimmt schön reines Weixel-Hark / und Gummi Arabicum, eins soviel als des andern / (Gummi Arabicum thut es auch gar allein) sere

seust dren quer Finger hoch des allerstärcksten Büchs fen Pulvers anzünderen Spiritum Vini darübert verstopsfet dann das Glas mit wohl serkauetem Paspier auf das bestet schüttelt es eine gute Stund wohl untereinander/stellet es dann hin auf gelinde Rärmet lässet es acht Tage lang stehen schüttelt es aber alle Tag eine gute halbe Stund lang wohl untereinans der so wird sich das meinste von den Gummatibus ausslösen solchen Fürnis giesset man nun ab in ein reines Glas sund verwahret solchen an einem sühsten Ort.

Soman nun solchen Fürnis auf Leder gehrauchen will / so stellet man das Glas in ein Beck voll lauliche tes Basser / so wird der Fürnis sein dunn und leichte stüssig / dann kan man solchen mit einem Pensel auf das Leder streichen/und von sich selbsten ertrochnen lass sein spiegel / und schadet ihm soleichtlich keine Rässe.

NR.

Am Spiritu Vini ist hier alles gelegen/dann wann selbiger recht starck ist/so schliesset er auch die Gummata desto leichter auf.

Num. 286.

Eine gute Eisen = Rutte zu mas chen.

Mmm 1. Maas Fellspähne!

1. Pfund Rupffer: Wasser/

1. Dierling gestoffne Gallapffels

1. halb Maas gestossen Glas!

thn es zusammen in einen neuen Hafen / stede es mit Essig / und rühr es wohl untereinander / daß es nicht überlausse / und so es wohl gesotten / laß es 8. Tag im Hafen stehen / rühre es alle Tag einmalen oder zwen auf / wann die Kütte wohl trocken / so menge keim/ Blenweiß und Fürnis / darunter / reih es mit einem Stein durcheinander / darnach mit einem Pensel in die Risse oder Jugen gestrichen / es gibt eine saubere Kütte.

Num. 287.

Stein : Rutte zu machen.

Nimm Baumbl/Unschlit / Scheerflocken/gestose fen Glas / ungelöschten Kalch/ Hark/ eins foviel als des andern.

biese Stuck untereinander gemachet/ift eine gute Rutte in das Wasser/ zu den Stein , Wercken.

Num. 288.

Kütte zum Holk-Werck und Brunnen: Kästen.

Nimm Unschlitt 40. Pfund/ Feilspähne 2. Maas/ Hark 20. Pfund/ Schwefel 2. Pfund/ Hansf 10. Pfund/ Nehe 4 Paar 4. Pfund/

gibt gar eine gute Kütte / wann es untereinander/ wie eine andere Kütte/gemachet wird.

215

Num. 289.

Ein edler Leim zu allerhand Edelgessteinen in guldenen Ringen / und zu vielen anderen Sachen zu gebrauchen / aus demselbigen kan man schöne Vilder machen/als wann es Mars molstein ware / auch Messer Schaalen und Schüsseln/als wenn es Heissen bein ware.

Rimm Fisch-Leim/durch ein Ench gelassen/4. Un

Mastir 2. Unken/
gefnetete Lacca 1. Unke/
Bacca 6. Unken/
serriebenen Riegels Stein

gerriebenen Ziegels Stein auf einem Stein

thue den Fisch Leim in einen irdenen verglasurten Hafen zum Feuer/thu darein den Massir/Lacca, und das Ziegel/Pulver/vermisch alles zusammen/und was aneinander hängt/das behaltel darmit kanst du leimen/was du willst.

Willt du aber Messerschaalen oder Vilder machen/ fo nimm roth Glas / oder andere Farbe / stoß es sein klein/vermische es darunter/ und sormire/ was du has

ben willst.

Num. 290.

Zerbrochene Agtstein gant zu machen.

Bestreiche sie mit Lein : Del / und halte die Stuck sum Feuer / thue sie also warm susammen / so werden fie gang.

Num. 291.

Agtstein so weich zu machen wie War.

Lege sie in heiß und verschäumet War / so werden sie so weich daß man sie zum Verpieschiren gebrauchen und allerlen Sachen daraus formiren kan.

Num. 292.

Eine gute Brunnen = Rütt.

Nimm guten gebrannten Ralch in Steinen/lösche ihn mit Essig ab / doch also / daß er nur zu Mehl falle/serner Ziegelstein / Blas und Feilspähne / oder Hams merschlag / dieses alles in einem Mörsner klein zerstoßsen/ und durch ein Haar-Sieb gerädet/hernach nimm gut kein-Del/ thu es in einen Topsff/set es zum Fener/thu darzu ein wenig Silberglett/stede es miteinander/und nimm von dem Ziegel : Mehl eine Maas / Ralche Mehl und Hammerschlag / jedes eine halbe Maas/Blas : Mehl anderthalb Echt : Maas / dieses Mehl alles durcheinander mit dem Del angemacht / auch ein wenig Terpentin und Rehe : Haar / mit einem Eisen durcheinander wohl geschlagen / je länger je mehr / es muß aber nicht zu seucht geschlagen werden.

Nota. Unschlie und ungelöschter Kalch gibt auch

eine Brunnen : Rutt,

Num. 293.

Einen guten Trast zu machen / so dem Wasser widerstehet/ in den Kellern und Gewölbern/ oder Cisternen zu gebrauchen.

Man nimme wilde Dauch soder Zuffes Steines

stösset sie zu Mehl/rädet solche durch ein Sieb/thüt dann darunter dren Schaussel voll frisch abgelösche ten Kalch / macht es mit Wasser an zu einer Speissund arbeitet es zum zweizenmahlen wohl durcheinander/mit dieser Speise kan man eine Mauer von Backssteinen innenwendig wider eine andere Mauer wohl verbinden und abreiben.

NB.

Diese Arbeit muß man thun / wenn man keinen Frost mehr zu befürchten hat.

Num. 294.

Eine gute Wasser=Rutte.

Nimm Hark/ und ein wenig dürr Ziegel = Mehll ein wenig Schwefel / ein wenig gestossenes Glas/ und ein klein wenig Sinter/diese 4. Stuck wohl zerstossen/ darnach u. e. a. vermischt/ nimm sie alle/ und des Harkes dreymaln soviel/ so ist die Rütt gemachet.

Num. 295.

Leim für hölkern = und skeinerne Arbeit.

Man nimme Mastir/ Abenrauch und Borar/jes des 8. Loth/ Wax 1. Pfund/ lässt alles zerschmelken/ und vermischt es wehl untereinander.

Num. 296.

Gute Kutte zu machen.

Man nimmt anderthalb koth Ziegel-Mehl/ 1. koth Hark / für einen Schilling Wax / und ein wenig Terpenein/ ist gut.

Num. 297.

Guter Glas : Leim.

Man nimmt zart zeftossen Scheiben-Glas/tothe Mennig und Fürnis / reibet es untereinander / und leinet die Stuck darmit zusammen.

Num. 298.

Ein guter Leim von frischen Häus ten eines Thiers.

Man nimmt eine frisch sabgezogene Haut/daran durchaus weder Faiste noch Haare seyn/zerschneidet dieselbige zu kleinen Stücklein/lässet es dann ein Zag f. oder 6. im Wasser weichen/ und hernach mit Wasser in einem Ressel so lang sieden / bis die Haut gantzersahren/und endlichen eine Weile ruhen/darmit sich alle Feces und Unart setzen könne / dann giesset man das kautere darvon auf einen glatten Marmelstein/ und lässet es gestehen / dann kan man es in selbst ses liebige Stücklein zerschneiden / und nach der Gebühr eintrocknen lassen.

Num. 299.

Einguter Leim/so dem Wasser lange Zeit widerstehen kan.

Man nimmt weichen fliessenden Fürnis und lässet denselben mit pulverisirten ungelöschtem Kalch und Bleyweiß auf einem glatten und ein wenig gewärms ten Stein wohlreiben und untereinander vermischens

das gibt dann einen solchen Leim / welchem so

den fan.

Num. 300.

Ein anderer guter Leim / welchem durchaus keine Feuchtigkeit oder Wasser widerstehen kan.

Man lässt die zerschnittne Haut in einer sehr scharfs fen kaugen einen Tagzwen oder dren einweichen/denn ben einem gelinden Feuer ein wenig dick einsieden/ oder so man ihn stärcker haben will / kan man einwei nig Mennig mit untermischen / so erlanget man einen solchen Leim / dem durchaus kein Wasser irgend schaden kan.

Sehr guter Glas = Leim.

Man nimmt Grünspan und Mennig/ vermischet es wohl untereinander/ und reibet es mit einem weißsen Fürnis wohl ab/ leimet dann darmit/ was man will/ und wärmet es ein wenig/lässet es dann einstrocknen/ so hält solcher keim sehr fest/ und kan her nach weder durch Feuer oder Wasser voneinander ges löset werden.

Num. 302.

Einen Leim zu machen / der sehr wohl halt / und nicht auf

Man nimmt zu einen halben Biering Leim i. Loth guten Gummi/ zerlässet ihn/ nimmt dann desselben eis nen halben Theil/ thut i. Loth Hönig darzu/und thut es in Leim / so überkommet man einen fürtrefflichen Leim.

Num. 303.

Eine gute Sand Stein Kutte.

Man nimmt gelben Schwefel und Hark/ lässet ein jedes in einem irdenen Töpfflein oder Napsf sein gemach zergehen/ thut alsdann klein-gerieben Glas und Blengelb darunter.

Etliche nehmen auch Hammerschlag/Pech und Rus bel & Hark/ zerlassen und temperiren es wohl untereinunder.

Num. 304.

Gute Alabaster-Rutte.

Man nimme Colophonium / Mastix / Terpentin/ und Gummi Arabicum/ lässet es untereinander zerges hen/schüttet es dann in ein warm Wasser/ und knötet is wohl untereinander.

Num. 305.

Glas auf das beste zu leimen.

Man nimme gemeinen wohls gewaschnen Räs/
der noch gang neu ist / ungelöschen Ralch und Eyers
flar/rührer es wohl untereinander/dessen machet man
aber nicht mehr an / als man vonnöthen / und leimet
darmitalsobalden die zerbrochene Gläser/auch andere
hart zebrannte Geschirt / so glashasster Natur sind/
zusammen/es hält mit Verwunderung dermassen zus
sammen / daß man es nicht voneinander bringen kaus

Num. 306:

Gute Stein-Rutte.

Man nimme 24. Soth Hark/

8. Loth Schlief/ 24. Loth Rreiden/ und ein wenig Reilspähn/

zerstösset es untereinander benm Feuer / schüttet es in eine Gelten voll Wasser/ knötet es dann mit den Hans den wohl untereinander.

Num. 307.

Ein gutes Lutum, so in Feuer und Wasser halt.

Nimm flein s gestossnen ungelöschten Ralch/vers mische solchen mit Enerweiß und weich schüssigen Fürsnist ihn es dann zusammen auf einen Reibstein / und reib es als eine Farbe/ so wird es ein steisfer Leim / der im Feuer und Wasser hält.

Num. 308.

Lutum, so sich von keinem Wasser lässet ausweichen.

Nimm Grünspan / Mennig und Blenweiß / vers misch es elein zerstoffen untereinander / vermisch es als. dann mit einem guten Mahler » Fürnis / und mach es als zu einem Leim.

Num. 309.

Ein Lutum, so weder vom Jeuer noch Wasser aufzuweichen.

Mimm klein gestossnen ungelöschten Ralch / vermische solchen mit Eperdotter und weich stiessendem Fürnis / thu es dann auf einen Reibstein / und reibe es wohl wie eine Farb untereinander.

Num. 310.

Eine gute Eisen : Rutte.

Man nimme schwarf Pech und Harge thut es in eine Pfannen / nimme hernach Stein = Mehl und Gifen . Feilspahn / vermischet es tlein , gestoffen uns tereinander/laffet es dann miteinander zergehen/ rubs ret und vermischet dann tlein gefeilt Blen darunters nimmt es dann vom Jeuer / so kan man alsdann das Eisen darmit in die Stein verfutten.

Num. 311.

Ein Leim für die Mahler und Tuns cher / die alten Mauren wieder weiß zu machen.

Man nimmt von den Buchbindern die Abschnitte lein vom Schweinenen Leder und des Pergaments/ darque man die Siebe fu machen pfleget / foviel man will / lafferes / bif fie gang weich werden / mirein ander sieden/ und zwär so lang / biß sich aller Unrath gen Boden gesethet laffet es hernach eine Zeits lana ruhen / seihet es dann durch ein Zuch / so gibt es einen solchen surtrefflichen Leim/ mit welchem die Mahler thre Farben auf das beste temperiren / wenn sie auf Euch / Holk und Mauren / zu mahlen Wils lens senn / ja es pflegen auch die Mahler und Euns der diesen seim unter ihren Rald zu vermischen/denn er macht / daß die Weiß desto besser und länger an

den Mauren hangen bleibet / und den Rauch nicht so geschwind und leichtlich annimmt.

mm Num.

Num. 312.

Ein guter Leim von Stärck: Mehl/ so zum Leder: Vergulden gebraucht werden kan.

Der Leim vom Ummel = Mehl wird sonderlich zum Papier gebraucht / wennmandasselbige etwan begehret zu übersilbern / oder zu übergulden. Einen solchen nun zu machen / nimme man Ummel = oder Stärckmehl / soviel man will / lässet es in gemeinem Wasser zergehen/ und wohl erweichen / nachmals in einem füpsfernen Ressel einsieden / und rühret solchen so lang untereinander / bis er genug gesotten / und sein ne rechte Dicke überkommen.

Doer:

So man diesen Leim noch stärcker machen will / so nimmt man überbliebene Leder » Schniklein / lässet dieselbige in einem Wasser weich sieden / seihet das Wasser alsdann in ein ander Befäß / und wirsst den Boden » Saß als nichts nuß hinweg, und wenn man den Leim machen will / so lässt man etwas vom Ums melmehl in einem schlechten lautern Wasser einweis chen/thut den Leim von dem Leder » Schniklein hinzus lässet es miteinander sieden/und rühret es biß zum Ens de des Siedens herum » es ist dem Leder der allerbeste Leim. Zwar das Leder sür sich selbst / wenn es troschen worden / ist sehr hart / und springet leichtlich vons einander. Mit dem Leim aber vom Ummelmehl vers mischet/ wird er sein weich/ und lässet sich besser

brauchen! als irgends ein ans
derer.

Num. 313.

Ein guter Leim / damit man irdene Dinge zusammen leimet.

Nimm Jark und War/eins soviel als des andern/ laß es ob gelindem Feuerzergehen/thu dann frisch-ges stossnen keim und Ziegelmehl / auch eins soviel als des andern/hinein/doch in der Maase/daß der keim fein dunne bleibet.

Num. 314.

Eine gute Kütte / zerbrochene Krüs ge/ Schaalen und steinerne Gefässe wieder gut zu machen.

Man nimmt klein ; gestossen Venedisch Glas / gerieben Ziegelmehl/Pech/ gestossen Schwefel/etwas Mastix / alles untereinander zerlassen / und wohl umgerühret / dann in kalt Wasser gegossen / daß es sich zussammen wälgern lässet / und so man es nun brauchen will / müssen die zerbrochene Stücke wohl heiß gemascher werden / und die Kütt auch benm Feuer zergehen lassen / die Stuck darmit bestrichen / auseinander gerichtet / so wird es so hart als ein Stein.

Num. 315.

Land = Charten aufzupappen.

Man spannet saubere Tücker auf grosse Ticke oder Lafeln / ziehet hernach die gedruckte Land : Charten durch ein sauberes Wasser / und befeuchtet dieselbige mit einen Schwamm / das Tuch überstreichet man mit angemachter Stärcke/wie ein dünner Bren / legt die angeseuchte Charte ordentlich daraus/und auf diese M m 2

eine Maculatur, hernach mit einem Ballen Euch fein eben gemacht/ und getrocknet.

Num. 216.

Auf eine andere Manier/die Land= Charten aufzupappen auf

Man machet gut reines Mehl an mit Starcf ober Tragant/ überstreicht das Zuch/ so aufgespannet senn folle / auf der rechten Seiten fein gleich / und feuchtes Die Land: Charten auf der lincken Seiten mit einem Schwamm/ jedoch nichtzu naß/und legtes fein gleich auf das gepappte Euch / hernach Maculatur : Papier darauf/und mit einem saubern Zuch/ so gleichsam wie ein Hand : Ball formiret / fein oben gestrichen/ und mit einem glühenden Stahl und Bogel : Eisen getrocknet.

NB.

Man kan an fatt des reinen Mehle nur eitel Stärck Mehl nehmen / zu einem keim kochen / und dar mit also die Charten aufziehen.

Num. 317.

Eine Dinten / darmit man alle Abriß und Schrifften umgekehrt auf

Rupffer abziehen tan.

Man nimme Lack : Mos / thut selbiges unter eine gemeine Dinten/ und darzu ein wenig Gummi/schreif bet oder reiffet darmit / was man felber will/ und laffet es also mocken werden.

Wenn man demnach solchen Rif oder Schriffe/ cilly

entweder auf ein anders Papier / oder auf ein ges grundetes Rupffer / so mit Blenweiß überstrichen/ umgekehrt abziehen will / so neket man das gerissene Papier auf der andern Seiten mit einem Schwamm/ jedoch nicht gar zu naß/ legt felbiges auf der andern Seiten / wo es mit Dinten gerissen / auf das ges gründete Rupffer / oder anderes Papier / ziehet es bernach auf einer Rupfferdrucker : Pref durch / oder in Mangel deren / ein doppelt Maculatur = Papier darauf / und mit einem Glettstein / Löffel oder Zahn! abaetlettet / also / daß es sich abziehen könne / so wird die Schriffe oder der Rif umgewendet / oder das hinderste zuföderst der Schrifft oder Rif zu ses ben senn / und leichtlich nachgemachet werden fonnen / wenn nun solches radiret auf dem Rupffer / und eingeeset / so kommet im Abdrucken die Schrifft und der Abrif wieder recht.

Num. 318.

Wie die Del - Flecken aus dem Pa= pier zu bringen.

Man brennet nur ein Bein zu Pulver und Afchen/ settelt dasselbige auf die Del & Rlecken/ legt ein graues Maculatur Mapier darauf / und ein warmes Rife sen / so siehet sich der Del: Fleck aus dem Papier in das Maculatur : Papier / so es auf einmaln nicht

heraus gehet / so legt man es so offt das rauf/als es hierzu nothia

tft.

Mm 3 MM. Num.

Num. 319. Allerhand Geflügel mit ihren natürs lichen Farben zu behalten/als wann sie lebeten.

Wann die Bögel todt und ausgenommen sennd/ so seket man sie in einen Backofen/ so nicht gar zu heiß senn solle/sonsten verbrennen sie/lässet sie also gar ausz trocknen und verdorren

Num. 320.

Eine gute Kütte / mit welcher man die Jugen der Quaterstücke und andere Steine / auf das beste mit zusams men kütten kan.

Man nimmt schönen durchsichtigen Colophonii 24. Loth/

schonen lautern Benedischen Terpentin 2.

frisch gelbes War 3. Loth/ rein : pulverisirten Mastix 3. Loth/

alle diese Stuck thut man nun zusammen in einen Refsel/und lässet sie ob gelindem Feuer miteinander zergeshen/ als denn thut man ein paar Handvoll zartz geriedbenes Ziegelmehl / von wohl zausgebrannten Ziegelzsteinen/ darzu/rühret es mit einer Spatel wohl untereinander / so wird es eine steisse Massa, wormit man alsobalden Holk / Stein und dergleichen Dinge / auf das beste zusammen kütten kan / das es hernach

in Wasser/Ralt und Hike/ auf das beste halten kan.

Num. 321.

Einen gar köstlichen Leim für die Schreiner zu machen.

Man nimmt schöner Haussenblasen/ soviel man will / zerschneidet selbige auf das kleinste / geust gusten Brandwein daran / lässet es wohl weichen etliche Etunden lang/denn setzet man solchen auf eine Blut/ biß er die rechte Dicke gewinnet / das ist denn hernach der allerbeste und festeste seim / mit welchem man auch gar die voneinander gebrochne Gläser zusammen machen kan / man kan ihn auch verbessern / so man ein wenig Fürnis darunter thut / und etwas Essig darzu geusse.

Num. 322

Wie man das gelbe War schön weiß machen soll.

Man nimmt schön frisch gelbes Wax / zerschneidet solches klein / und legt es auf ein Bret oder Euch an die Sonne / wenn die Sonn warm scheinet / besprens get man es mit Wasser / wie die Leinwand / wendet es öffters um / lässet es ohngesehr sechs / acht oder zehen Tag und Nacht liegen / alsdenn lässeman es auf geslindem Rohl = Fener zergehen / und thut alsdenn uns ter ein Pfund dessen schön rein = geschmelztes Bocks. Unschlit 4. Ungen/rühret es wohl untereinander/und thut ohngesehr 2. Ung Bleyweiß in ein leinen Tückslein / und drucket es in das Wax / daß es diet wird/

hernach sechs/ sieben oder acht Eropsfen Spicköl darein/alsdann kan man es in die

Becken giessen.

Mm 4

Num. 323.

Wie man das Wax vermeh-

Man nimmt ein Pfund Unschlit mit Linden; oder Dessel: Rraut / lässe es so lang sieden im Wasser/ bis es genug ist / seihet es hernach durch ein härines Sieb / und zerlässt es wieder über dem Feuer / und nimmt auf jedes Pfund Unschlit eine Maas Menschen : Harn / und Chelidon : Wurkel / auch Rinzden von Cucumern / eins soviel als des andern / lässet es so lang sieden / bis daß es gelb wird / hernach nimmt manzwen Loth Dann : Zapssen auf ein jedes Pfund Unschlit / lässet es ein wenig sieden / und rüsset es mit einem Steckelein wohl untereinander / und seihet es wieder durch / vermischet alsdann das Wax darunter / man muß aber das Wax zu erst schmelizen denn thut man erst nach und nach obiges zerlassene Unsschlit darunter.

Num. 324.

G. P. Madus schon weisses War zu machen.

Man lässe in einem sauber verglasurten Geschirr so viel reines Wax / als man will / ob gelindem Feuer zergehen / wenn es nun wohl zerstossen / so schöpsset man es mit einem saubern kupssernen Lösselmit einer Schnaupen heraus / und giesset es über eine große hölkerne Walken / die in einem Zuber voll Wasser stehet.

Dieses Wax thut man nun wieder heraus/lege dasselbe auf ein nasses Euch/ oder Härte/ oder Tafel/ sell und stellet es an die Sonne / begiesst es aber zum öfftern mit frischem Wasser / biß es an der Weisse ges sälig / denn lässt man es auf das neue zergehen / und schmelzet es abermalen zu Ruchen oder Scheiblein / je nachdem man es selber haben will.

Num. 325.

Ein schöner Del = Fürnis auf Holk : Werck.

Man nimmt Silberglett 4. Pfund/ Bein = Afchen 2. Pfund/ weiffen Bitriol dritthalb Pfund/ Terpentin 1. Pfund/

Agistein und Sandaraca, eines sedent ein und dren Biertels : Psund/

Venedisches Glas zwen und ein Viertelse Pfunds

alles klein zerrieben und zerstossen untereinander vers mistoet / lässet alsdann in einem saubern Ressel ein Wiertel gut altes Lein » Del mit der Bein » Aschen/ Bitriol / Glas und Glett / wohl sieden / denn thut man den Terpentin / Agestein und Sandaraca, hinstin / lässet es alsdann mit stetigem Umrühren dren Stunden lang miteinander sieden und kochen / bistes seine Gebühr erlanget / denn hebt man den Kessel von dem Feuer / und lässe den Fürnis von sich selbessen ertalten / gestehen und fallen / alsdann seihet man solchen durch ein reines Tuch / und verwahret

ihn hernach in faubern vermachten Geschirs ren auf das beste.

Mm 5

Num. 326.

Ullerhand schöne Zierathen/Lauben werck/und andere schöne Arbeiten auf das Praunir=Gold / auch auf praunire Bilder=Rahmen zu gebrauchen.

Man nimmt Weißen = Mehl soviel / als vonnos
then/

ungelöschten Ralch und Bernstein/ eines jeden r. halb Pfund/

Gips 8. Loth/ Rreiden 1. halb Pfund/ Blenweiß 8. Loth/

alles zuvor auf das zarteste trocken abgerieben/und unter das Mehl vermischt/alsdenn mit Leim=oder Gummi= Basser zu einem zähen dicken Teig anges macht / im Mehl wohl umgewälket / damit er sich in dem Model nicht anklebet / alsdenn schmieret man die Mödel oder Formen mit Baumöl an/drucket den Teig in die Mödel/und zeucht es dann sein gemach wieder aus der Form / weilen die einzgedruckte Massa noch weichlicht ist / legt es hernach auf ein glatt = gehobeltes Bret / und sest es zu eiznem warmen Osen/oder an die Sonne / und läss set es wohl ertrocknen und erharten/ beschneidet es hernach auf den Seiten / wo es uneben ist / und leimet es hernach auf besagte praunitte Rahmen/oder andere Arbeit/ nach Belieben.

Man kan auch solche vergulden oder versilbern/ und in die schwarzen hohlen Rahmen gebrauchen.

Num. 327.

Horn und Helffenbein braun zu beitzen.

Nimm Nestlers : Schwarg / thu sie in einen neuen Topff / ferner thu ein wenig Salmiac darein / laß das Holk oder Horn damit steden/bif es gut schwark wird/ alsdenn muft du es mit War abreiben.

Che du es farbest/must du es juvor in Alaun: Basfer eine Zeitlang liegen laffen.

Num. 328.

Bein/ Horn und Holk/schön blau zu färben.

Nimm der feinsten blauen Brefillien : Spahnes gieß frisches Brunnen: Wasser darüber / und wirff einwenig Alaun darein / denn thu das Holk / Bein oder Horn / darzu hinein / und laß es miteinander sieden/ bif es die blaue Farb überfommt.

Num. 329.

Bein/Horn und Holk/schwark zu färben.

Man sieder Gallapffel in starckem Essig / legt das Bein oder Horn darein / und laffe es wohl u. e. a. fieden/bif es recht schwark wird/ alsdenn nimmt man es herans/leates in Enerweiß/und etwas Safft von den aussersten Ruß. Schelffen/lässersie noch einmaln sies den / wenn fie nun wieder aus der Farbe genommen! und getrocknet worden/muß man selbige/damit

fie schon glangend werden / auf das

Reissiaste poliren.

Num. 330.

Eine schöne braune Farbe / Bäncke / Schachteln und Büchsen damit anzustreichen und zu färben.

Man nimme rother Mennig 2. Loth/zartgeries benen Blutstein und geriebener Kreyden 1. Loth/ vermischet es untereinander/und reibt es denn mit 3. Loth leinol ab / so hat man eine schöne braune Farbe.

Holkschön gelbanzustreichen.

Nimm Saffran / reibe ihn mit Bier auf einem Stein / darnach thue ein starckes Leim Wasser zum Saffran / und bestreiche es einmahlen oder zwen / lasse es trocken werden / alsdenn nimm Fürniß so wird es schön.

Wenn man die Hände befürnist hat/ so mache die Hände sett/so gehet es ab. Und wenn du ein Holk austreichen willst/ so must du es zuvor Leimsträncken.

Num. 332.

Auf Marmelstein zu vergulden.

Nimm Boli Armenæ, und Rußol/eines jeden so viel du willst/reibe auf einem Reibstein wohl untere einander / so du nun damit willst auf Marmelstein schreiben und darauf vergulden / so giebe wohl Acht/daß der Grund nicht zu dicke/noch zu dünne / sondern fein mittelmässig seye.

Num.332. Ein Holk schön grün anzustrei= chen.

Man nimm Grünspan 2. Loth/
Safftarun 1. Loth/

mit dem Stein gerieben / darnach ein dunnes warmes Wasser daran gegossen/und damit das Holk angefärsbet; wenn nun das Grüne gar trocken ist / so Leimsträncker man es über der Farbe/ hernach lässer man es trocknen/und fürnisset über die Farbe.

Weisses Bein grun zu färben.

Nimmswen Theil Grünspan / ein Theil Salmiac gepulvert/ein Theil starcken Wein-Essigdarauf gegossen/und die Beine darein geleget lange Weile / nimm ungelöschten Kalch dazu/so wird es schön.

Num. 334. Ein alt rothgelb Helffenbein wieder= um schon weiß zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch/giesse Wasser dars über/rühre es wohl durcheinander/ und lasse es eine Nacht und Zag also stehen / lege die alten Beine dars rein/ so werden sie wiederum schön weiß.

Horn weich zu machen.

Man nimme Manns-Harn/ und lässet ihn vier Wochen lang zugedeckt stehen/ thut darein 1. Pfund ungelöschten Kalch/ und halb so viel Wend-Aschen

oder Aschen von Weinreben 8. Loth / Weinstein acht Loth/vermische es durcheinander/ lasse es wol stiessen/ denn giesse sin einen Laugensack / und lasse es zwens mahlen durchlauffen / denn behalte die Laugen wohl verdeckt/wenn du nun Horn weich machen willst / so lasse es 8. Tage lang darinnen liegen/so wird es weich.

NB. Die Weinhefen muß man in einer breisten Schachtel wohl austrocknen / und hernach brens

nen lassen.

Bein weich zu machen.

Nimm Salben/koche die in einen starcken Essigt denn senhe es durch ein Euch/und lege das Bein dar ein/je länger es darinnen liegt/je weicher es wird.

> Hum. 338. Horn zu giessen.

Man nimmt Glaß-Aschen/ ungelöschten Kalch/jedes 1. Pfund/ Wasser 1. Maaß/

lasse es so lange sieden/so lange bis 2. Eheil einsiedet/
denn stosse eine Feder darein/bleiben die Haare darim
nen in der Laugen/so ist es recht gesotten/wo nicht/lass
es länger sieden/senhe es sein ab / nimm denn die Fenlspähne von Horn/und lasse sie 2. Tage darinnen weis
chen/bestreiche die Hände mit Del/so wird das Horn
wie ein Bren/druck es denn in die Formen / oder worein du selber willst/ und lasse es erharten.

Num. 339.

Beinschön schwartzu farben. Nimm Erlene-Rinden und Schuster. Schwarks Hammerschlag und Alaun schue es zusammen sund lege ege das Bein oder Anochen darein / laß so lange das rinnen liegen/biß sie schwark genug senn.

Num.340.

Bein grun zu färben.

Nimm starcken Essig und Vitriol / Grünspan und Salmiac, vermenge es wohl zusammen / lasse es stehen / bis es grün genug wird / lege denn das Bein darein / lasse es eine Zeitlang darinnen lies gen/bis es grün genug ist.

Num. 341.

Das Horn weich zu machen.

Nimm Wende Aschen und ungelöschten Ralche Bärnstein oder Agtstein/mache eine Lauge daraus/in solcher Laugen siede das Horn / daß es wird wie ein Leim / denn kan man daraus würcken und machen was man selber will.

Num. 342.

Horn schwartz zu machen.

Mimmscharffen Wein-Essig/thue darein Gallus/Aepffel / gedörrter Welscher Nußschelssen mit Schlief/damit das Horn wohl gesotten / denn in die Formen gegossen.

Die Formen darzuzu machen.

Nimm gebrannt Hirschorn / stosse es zu Pule ver / mache es mit Salmiac-Basser zur Massam, trockne es wieder / brenne es aber wie zuvor / reibe und vermische es denn mit Gummis Basser / daraus kan man nun die besten Formen machen / was man nun darinnen haben will/kan man in die Formen giessen / und nach Gesallen driecken.

Nota.

Nota.

Eichen-Holk in Essig geleget / darnach in die Farbe oder in die Mist-Pfühen / wird balden schwark.

Num. 343.

Bein roth zu machen.

Nimm Presilgen / siede die mit sauberm Wass ser/und thue das Bein darein/ so lang bis es roth ges nug ist.

Num. 344.

Bein grun zu machen. Nimm 1. Nösel Wein. Essig / Grünspan ein Loth/lege das Bein darein / lasse es 9. Tage darinnen liegen.

Bein gelb zu machen.

Rimm 1. Loth Alaun/1. Loth Safran und law ter Wasser/alles wol gesotten/ wird schön gelb.

Num. 346.

Ein Glaß in Holk zu setzen / daß es hält.

Mimm Pech/Hark/mit Ziegelmehl und Wachs vermenget / das zusammen zerlassen/und in ein Holk gegossen/denn das Glaß darein gesetzet.

Num. 347.

Guter Stein : Leim.

Mennigmit gesottenem Fürniß / klein gerieben Benedisch Glaß / und ein wenig ungelöschten Ralch / wenn es nicht seucht genug / nimm das Weisse vom Ey/und mache es seucht damit.

Num. 348.

Türckisch Papier zu machen.

Nimm Rugel : kack/ feinen Indig/ Rauschgelbeschönen Auripigment/ eine soviel als des andern/

ein jedes absonderlich tlein gerieben/ und in ein weites

Zucker Blas gethan.

Hernach einen Kasten machen lassen/ ohngefehr eis nes Bogen Papiers groß / darein dann das Wasser gegossen / und die Farben mit Spiritu Vini und Ochessen Ballen / eines dunnen Syrups gleich / angemaschet / hernach sede absonderlich mit einem Spatel oder Pensel auf das Wasser getragen / und mit einem Feder; Kiel gezogen / alsdenn ein Holk mit Nadeln durchschlagen / wie einen Rechen oder Ramm / durch die Farben hindurch gezogen / dann den Wogen Pazier etwas angeseucht darauf gelegt / und wohl gedruschet / damit die Farben recht angehänget werden / alsz denn aufgehoben / und wohl trocknen lassen / hernach mit einem Glettstein wohl abgerieben.

Bereitung des Wassers zum Türs Eischen Papier.

Man nimmt Gummi : Tragant soviel / als man vonnöthen/genst darauflaulicht Wasser/lässtes über Nacht stehen/hernach durch einen Seiher gegossen/und recht ad consistentiam eines Sprups gemachet/so ist es versertiget / und nach obiger Description procedires.

Nu

Num

Num: 349.

Corallor odorat. faciendi Modus.

R. Der schönsten Eurckischen Mennig/und schös ner weissen Zobacks "Pfeissen/ subtil abs gerieben/

lasse es noch einmaln untereinander auf das jarteste abreiben/ daß es an der Farbe denen Corallen gleich

fommen.

Rimm auch wol schöne rothe Ziegelstein per se w. solvirten Leim / stosse das mit dem Pulver anzur Massam; alsdenn Kügelein daraus formiret/ wie du weise.

NB.

Willst du einen schönen Geruch darein machen / so kanst du/wenn du sie stössest/ein wenig Schlag; Balssam oder Peruvianischen Balsam / und etwan ein paar Gran Bisam / darunter vermischen / und so formiren. Zum Glank nimm Benzoe 4. Loth/darauf geuß rectisseirten Spiritum Vini g. Unken/ und lass se solviren/darnach nimm einen präparirten Zinober/ und geuß ein wenig von dem Liquore darein/bis es seinen Glank bekommet / das muß zwehmalen gesschehen.

Num. 350.

Silberne Spißen und Dressen auf das schönste/wann sie schwarz wer, den/wieder zu puten.

Man nimmt geschabte Seiffen / und von 2. Epern das Weisse / zerklopffer es wohl untereinander / dann thut man einen Löffel voll Hönig darunter / und Spiricus ritus Salis armoniaci, vermischt es untereinander/
dann legt man die Dressen auf den Tisch/und streichet es mit den Händen auf den Palmen auf / nach diesem reibet man es zum öfftern mit lauem Wasser/ dann mit kaltem Wasser/so lang und sanste/bis das Wasser wieder rein herab gehet / dann zwischen Tücklein um ein rund Holk gerollet/daß es wieder schon wird.

Num. 351.

Corallen zu conterfaiten.

Man nimmt faisten Kas / lässt denselbigen siedens biß daß er jäh wird/ wie Leim/ daran giesset man angemachten Haussenblasen = Leim/ und knetet ihn/ biß daß er jäh wird/knetet darunter

ungelöschten Ralch und präparirten Zinos bers jedes 8. Loths

Mennig 4. Loth/

und braune ausgezogene Presiliens

daraus kan man nun formiren was man will/und lässe kart werden / und lässet sich drehen und seilen/ wieman selber will.

Num. 352.

Wie man die Messer = Klingen in die Hefft vermachen solle.

Man nimmt nur Werck oder Flachs / macht sols ches naß / und streuer Salk darunter / steckt es in die Heffie / so rostet es ineinander / und ges het nicht wieder heraus

fer.

Nn 2

Num.

Num. 353.

Aus Pergament schöne helle Fen: ster zu machen/die nicht anderst/als von Glas gemacht/ausse, hen.

Will / der muß ihm ben einem Pergamenter eine Per gaments » Haut so dunn / als es immer möglich senn kan/abschaben / darauf einmalen oder dren auf das schönste auswaschen / und als denn auf das beste in eis ne Nahm ausspannen / auch mit einem guten dunnen Pergament seim einmahlen zwen oder dren überfah.

ren/ und denn wohl trocken werden laffen.

Darben ist auch dieses zu mercken i soman es schön grün haben will/so muß man frische blaue Rorn-Blusmen in einem reinen Mörsner zerstossen/ den Sasse durch ein rein Tücklein lassen ausbrucken/ hernach nimmt man darauf wieder ein schönes weisses Tücklein/ legt Gummi oder Enerklar darein/ und lässe es darinnen zergehen/ färbet also das Fenster darmit/so wird es überaus schön blau/ alsdenn kan man solches mit einem guten Del-Fürnis überstreichen/ so wird es auf benden Seiten schön hell und durchsichtig.

Wenn man es aber grün haben will/ so nimmt man ein wenig Grünspan / und reibet solchen mit zerklopsfzem Eyerklar wohl ab / hernach thut man auch ein wenig Honig darunter / temperiret es aber mit ein wenig starckem Wein-Essig/und mit einem kleinen Bis-

lein Saffran/untereinander,

Zur gelben Farb aber weichet man guten Saffran in Eyerflar oder Bummi. Wasser/ und überfähret die Veraa.

Pergament erst darmit! hernach überfürnisset man es/ wie obgedacht. So man aber

Num. 354.

Fenster von Papier / die den glås
sernen Fenstern / (wie in Italien

sehr gebräuchlich) machen

will:

So thut man Mahler-Fürnis in ein Wasser/soviels als in ein Schüsselein gehet/lässel ihn sieden/und rüheret ihn so lang / biß alles Wasser vergehet / wenn es aber bald, gesotten ist / so wirst man auf das subtileste pulversirtes Glas darein / und bemahlet denn das Papier darmit/wie ein gläsern Fenster / und bildet Scheiben / oder viereckete Glas Rahmen / bestreichet es denn mit hernach : folgendem Fürnis / und lässet es trocken werden. Uns P. Kirchers M. S. S.

Num. 355.

Aluf andere Art papierne Fenster zu machen/ die denen Gläsernen im Ans sehen gang ähnlich sehn/ und gleich kommen.

Man pfleget in Italien und Spanien die Jenster nicht aus Glas / sondern aus durchsichtigem dünnen Schreib : Papier / oder auch reiner weissen durchsichtigen Leinwand / zu machen / und das nicht allein in schlechter / sondern auch in reicher und mächtiger Leute Häusern/welche Sachen unsern in die selbigen Länder tommenden / und unsern gläsernen Jenstern gewohnsten Teurschen so frembo vortommet / daß sie auch die herrlichsten mit solchen Fenstern versehene Palläste

nicht anders verlachten/als andere lachten/wenn man an herrliche Kleider zerhauene Zäserlein slickte.

Wenn man nun will / daß solche papierne Fensser denen sie von weite Unsehenden gläsern vortomen sollen/so versähret man darmit also: Man nimt das Papier aus der Papier: Mühl/ da man es zubereitet/ das noch nicht geleimet ist / und welches die Buchdrucker gemeiniglich brauchen / und bestreichen es mit solgens der Mixtur / (so aber zuvor wohl ausgespanntsenn solle / und lassen es darauf trocknen / so sehen sie nicht anderst aus / als wenn sie gläsern wären) so widerssehen sie denn allem Regen und Gewitter / und schadet ihnen gans keine Nässe. Ex Secretis P. Athanassii Kircheri.

NB. Man kan runde oder gevierdte Scheiben mit Dinten : Strichen/ oder andern Farben / (damit sie den Fenster : Scheiben desto ähnlicher kommen / mas

chen lassen.

Noch auf eine leichtere Art hab ich dergleichen Fenster machen sehn / und selbst bereiten helssen / welche ich auch mit anzeigen wollen: Man nimmt schön reie nes Post: Papier / halt solches über eine gelinde Rohlen: Glut/ und bestreicht es über und über mit schönem weissen War / so wird es so hell als ein Glas / und bestehet in Regen und Wind. Man kan auch

Num. 356.

Schöne helle durchsichtige Fenster von schöner zarter Leinwand machen auf solgende Arc.

Man nimmt eine schöne zarte keinwand, spannet solche

solche auf die Fenster : Nahmen / welches / wenn es naß geschicht/viel besser ist / als trocken / darauf lässe man es von sich selbsten wohl ertrocknen / alsdenn nimmt man

Benedischen Tervenein 2. Pfund/ weisses Wax 5. Wiercels : Pfund/ rein Schäfen Unschlit 1. Viercels : Pfund/

und lässet es in einem reinen Seschirr durcheinand der zergehen/mit solcher Mixtur überstreicht man mit einem saubern Pensel die also gewärmte oder warmsgemachte leinwandne Fenster » Rahmen/ und lässt es darauf wohl ertrocknen/ so kommen sie denen gläsers nen Fenstern ganz gleich/ und schadet ihnen weder Frost/Regen oder Schnee.

Num. 357.

Hn. Grafens von Z. schönes Kunst= stuck / die Leinwand zu wiren / und die Jenster=Stock vor Regen und Ungewitter auf das heste zu verwahren.

Man nimmt ungesehr dren Maas gut Lein = Dels und lässt darvon zwen Drittheil einsteden / welches Del man denn mit einer selbst = beliebigen Farb vers mischen/ und schöne zarte Leinwand oder Taffet auf das beste mit wiren / und darauf die Fenster = Stöck nach Belieben mit überziehen kan / so wird man

sehen/daß sie aller Rasse widerstes ben können.

Num.

Num. 358.

Noch eine andere Art / das Pergaiment schön durchscheinend als ein Glas zu machen/so keiner Zerbrechlichkeit unterworffen.

Ein Pergamene kan man eben so durchscheinend machen / als ein Glas / das doch nicht zerbrechlich ist wenn man solches über einer in etwas erwärmten poslirten kupsternen oder eisernen Platten allgemächlich mit Zannen zoder Lerchen Baum Hark überschmitzret. Cardanus lib. 13. de varietate rerum cap. 36.

Num. 359.

Ein schönes Kunst: Stücklein/das Pergament überaus schön durch; sichtig grün zu färben.

Man wäscht das Pergament in kalter Laugen so lang aus / biß sie gank lauter wieder darvon gehet/darnach drucket man das Wasser aus dem Pergasment gank aus. So man nun solches schön hell und durchsichtig grün haben will / so nimmt man schönen Grünspan / soviel man will / und reibet solchen mit starckem Wein : Essig auf das zarteste ab / und mischet darunter des Grünen / damit die Säckler ihr Leder färben/ und temperiret es wohl untereinander / daß es weder zu dick noch zu dünn werde/ alsdenn neket man obig = ausgewaschene Pergament auf benden Seiten in besagter grünen Mirtur / und lässet es darauf eine Nacht über in besagter Farbe liegen / schwencket es

denis

denn in kaltem Wasser / und spannet es stracks auf eine Rahm / und lässe wohl trocknen/ nimmt als denn einen schönen lautern Fürnis / und bestreichet darmie das Pergament zu benden Seiten/sexet es denn an die Sonnen / und lässet es ertrocknen / als denn kan man Blätter in selbst beliebiger Grösse daraus schneis den / in einem Buch unter eine Presse legen / damit sie sein grad und schlecht bleiben. Solches Pergament ist denn wegen seiner Zugenden billich hoch zu achten / sintemaln man auch die allerkleinste Schrifft dardurch lesen kan so schen Studirenden / oder denen / die ben Nache viel lesen sehen Studirenden / oder denen / die ben Nache viel lesen / sehr nuß / weilen die Zugen dardurch immer frisch / und in steter Gesundheit erhalten werden.

Num. 360.

Das Pergament überaus schön und durchsichtig Gold; gelb zu färben/ und zu bereiten.

Wenn man das Pergament schön durchscheinende gelb haben will so nimmt man Saffran bindet sole chen in ein Tücklein/etwan einer Haselmuß groß sole ches Tücklein thut man dann in eine nicht gar starcket aber doch heisse kaugen/so lang/biß selbige schön liechts gelb darvon worden/denn ist es genug gestanden. In solcher Laugen lässt man nun das Pergament zwölff Stunden lang liegen/streisst es hernach durch die Hand/spannt es auf/und lässt es an der kusst wieder wohl errrochnen/endlich überstreicht man es mit einem guten kack oder Gummi Fürnis / lässt es deun wies der ertrochnen / so ist es überaus schön hell und durchs der ertrochnen / so ist es überaus schön hell und durchs

sichtig/ja so lauter und flar / wie ein Glas / daß man auch Schrifften dadurch lesen kan.

Num. 361.

Pergament schön durchsichtig Care mesine roth zu färben.

Man nimmt des schönsten Fernabocks/ soviel man will / legt solches in heiste Laugen / die fein lauter/ doch nicht zu starck / aber doch darben wohl heiß sene / soextrahirt selbige die Tinctur / und wird schön roth / her nach aiesset man einen guten großen Eß Lössel voll Wein darein / rühret es wohl untereinander / und seucht darauf das Pergament einmalen oder zwen dars durch / oder lässt es darinnen eine Zeitlang liegen / daß die Farb wohl eingreissen fan / und das Pergament auf benden Seiten schön roth darvon wird / hernach spannt man es auf Rahmen / und lässt es an einem saubern Ort wohl ertrocknen / verwahret es hernach vor Staub.

Num. 362.

Pergament schön blau= durchschei= nend auf benden Seiten zu

Man nimmt des seinsten kombardischen Indigs, und reibet solchen auf einem Geein mit Essig wohl abs vermischet einer Erbis groß Salmiac darunter/versfähret darmit/ wie oben ben der Grünen angezeiget/neßet dann darauf das Pergament auf benden Seiten darein/und verfähret allerdings darmit/ wie ben des nen Vorhergehenden angezeigt worden.

Num.

Num. 363.

Schön Beilfarb Pergament durche sichtig zu färben.

Man nimme von obiger rothen Farbe zwen

der vorhergehenden blauen ein Drits theils

permischet es wohl untereinander / so erlanget man emeschöne Beilblaue Farbe / darmit verfähret man denn allerdings / wie mit denen Vorhergehens den.

NB ... Antonio

Wenn man siehet/daß etwann ein Pergamene nicht genugsam gefärbet wäre! so solle man es nicht gar trocknen! sondern gleich wieder in die Farbe sios * sen/damit es solche wohl annehme! alsdenn kan man es erst recht austrocknen lassen.

NB.

Dist man Pergament roth oder grün färben / baß es schön durchsichtig werde / so nimmt man Kälsbern Pergament. Will man es aber schön durchleuchetig machen/ oder darauf schreiben / so mag man ander Pergament nehmen/ weilen es sonsten zwen oder dreve mahlen/oder öffters gewaschen senn muß / biß das Wasser wieder schön lauter darvon gehet. Wegen der Durchleuchtigfeit aber/ kan man es also naß auf eine Nahm ausstrecken/ und denn wohl trocken wers den lassen/ darauf muß man es denn einmahlen oder zwen mit einem guten Lackzoder Bummt. Jürniß zu henden Seiten wol anstreichen/ und also in einem reis nen

nen Zimmer/da kein Staub zukommen mag/wöhlerz grocknen lassen, so ist es denn so schön durchsichtig! weiß/ hell und klar! als ein Glaß immermehr senn kan/daraus man denn bereiten und machen kan / was man selber will.

Pergament schon schwark zu färben.

Dieweilen wir nun das Pergament/vonungerschiedlichen Farben zu farben angezeiget/ist noch übrig/wie man solches auch schön schwark machen kan/welches denn also zugehet: Man nimmt pulvers sirten Alumen Romanum, siedet solchen im Regenzwasser/bis daß ein Bierteleinsiedet/nimmt denn Vitriolum Romanum, oder Atrament ein Biertels von ein zuzwen Loth Euretischen Gallus, und lässet es ben einen kleinen Feuerlein miteinander sieden/denn duncket man das Pergament einmahlen oder zwen darein/verfähret denn allerdings damie/wie ben dem Vorhergehenden zur Gnüge angezeiget worden.

Allerlen schöne Einlagen von Glaß/ auf allerlen Edelgestein Art/oder sonsten von bunten Farben zu machen / die man dann an statt der Zierrathen zu mancher len fünstlich gemachten Schreiner Arbeit ten/auch zuschönen Spiegel Rahmen

gebrauchen kan.

Man nimmt ein Stuck schön helles Spiegel Glaß/und so man solches auf Lap. Lazuli Art mas hen den will und fprüget mit einem von Muschele Gold oder Gilber benegten Penfelein in der einen Hand haltend/mit der anderen daran flopffend darauf/ fo werden hin und wieder fleine Gold-Eupfelein fallen ! solche muß man denn geschwind mit einem subrilen Penfelein zu dunnen Mederlein, nach felbft Belieben / bin und her austiehen/darauf überfähret man es/vers mittelft eines Penfels / mit gart und subtil abgeriebes nem Ultramarin, und ffreuer auf die lette gart durchs achiebt schwark gebrennt Helffenbein darauf / flebe oder leimt denn ein Papier darüber, und läffet es also denn wohlertrocknen / dieweilen aber der Lapis Lazuli an einem Dre hoher blauer oder schöner an der Farbe ift als an dem andern/fo fan man unter ein wes nia deß abgeriebenen Ultramarins etwas Blenweiß vermischen.

Mit anderen Farben aber auf Edelgestein, Urt / als auf Marmor/ Ugath/ Jaspis und dergleichen/kan man es also machen; Uls zum Exempel: So man einen Jaspis nacharbeiten will/ so wirstet man mit einem Pensel rothe Tüpsselein auf das Glaß/ und zies het solche mit einem dünnen Penselein/ wie oben ben dem Ultramarin, rothe subtile Uderlein hin und wies der/ wie man es haben will/ aus/ und überleget es den

erst mit feiner gebührenden Saupt: Farbe.

Wenn man von allerlen Farben solcher Gestalt auf das Glaß Eursteinweiß wirst und mit einem substilen Penselein Adernweiß ausemander ziehet denn mit einem schwarken Papier/Goldoder Siber Blätzein auch wolvon mancherlen Folien/wie man zu den Edelgesteinen brauchet/überleget / so kan man dente überaus schöne und bunde Sinlagen darvon machen.

NB.

In Mangel der Spiegel. Glafers fan man auch gar nur Frauen. Eiß darzu gebrauchen.

Num. 356.

Eine schönerare Leinwandwichsung/ die aussiehet wie wüllen Tuch.

Man nimine ale Leinst i. Maas/

Mastir i. Loth!

hartgetochten Terpentin ein halb Loth/

Gummi Laudani t. Quint/

Mastir/weissen Victiol und Vimsenstein/

Gilberglett 4. Eorb/

das Leinol läffet man zu erst auffieden / darnach das Gilberglett / Maffix / Salmiac, Vitriol und Bim. senstein alle klein gestossen und gerieben / darein ge worften/taffet es so lange miteinander fochen/ bif eine Bans Feder / fo man darein bunchet / verbrenner. Nach foldem/ muß man eine geschätte Zwieffel mits ten entimen schneiden / und darein werffen / worvon denn die Materia alfobalden schaumen wird / derselbe Schaum aber samt der Zwiefel wird weggeworffen/ und das noch hinterstellige Gummi Laudanum gar flein gestossen darein gerühret / so ift denn der Fürnis fertig und auf das beste bereitet. Alebenn wird die Leinwand ausgespannet / und folder Fürniß mit eis nem Pensel warm aufgetragen / auf welchem die auf das subtileste zerhackte Scheerwollen durch ein Sieb gefiebet wird daß fie es über und über bedecket. Denn wird die Leinwand unterhalb aufwerts wohl ger flouffet / daß sich die Scheerwolle recht darein lege / Diesels

dieselbige wird nun an die Lufft gehänget/so lange/biß sie wocken wird. Lehlichen wird die Scheerwolle/die nicht hafften will/abgekehret/und mit Weber:Diskeln sim gleich übersahren/so siehet es nicht anders aus/alsein nakürlich wüllenes Euch.

Num. 367.

Tuch/so seine Farbe verlohren/wies der zu bringen.

Wenn man Euch an einem Mantel/ Rock oder sonsten einem Rleide hat/ und die Farbe gefallen ist/sonimmt man

Ralch 1. Pfund/ Aschen 2. Pfund/ Wasser 6. Pfund/

thut es susammen in ein Gefäß / rühret es wohl mie einem Stecken/ lässet es darnach wieder segen/wäscher das Euch mit diesem Wasser / lässet es wieder trockenen / so bekommt es seine erste verlohrne Farbe wieder

NB.

So man an state deß gemeinen Wassers eine

sharffe Laugen nimme, fo ist es besser.

Dieses ist nur von den gemeinen Farben zu versstehen; wenn es aber Scharlach ist / so muß man es mit Essig weschen / hernach mit ein wenig Del bestreichen / so vergehen die Flecken / und die voz tige ausgegangene Farbe kommet wie

der.

Num. 368.

Eine schöne Lustre, die Hüthe schön schwart und gläntend zu mas chen school

Man nimme schöner brauner Presilgen/ Galläpfelleines jeden 12. Loth/ Floh. Saamen 4. Loth/ Lorbeer 2. Loth/ Gunimi Eragant 2. Loth/ Ochsen-Gall 1. Römer voll/

Regenwasser anderthalb Maaki foldes thut man nun zusammen in einen zwen Mäßis gen Hafen/und lässetes einen halben Zag weichen/ darauf stellet man es zu einem Feuer / und lässet es fieden / biß ein guter Schoppen daran eingefotten ift / denn thue man es hinweg / und lasser es dren oder vier Zage stehen / aledenn nimme man eine flumpfichte Burften / erwann eines halben Fingers lang / und in der Runde eines groffen Reichsihas lers / duncker sie in die Farbe / streichet den Duth unten zu erst / allezeit gegen der lincken Hand/und oben gegen der Rechten / wie man die Burften führ ret/ so wird es / nachdeme es trocken worden/ schwark und glangicht / fan auch mit einem Sammeten Ruflein nach den Haaren geftrichen werden / auch so die Materi um etwas verbrauchet ist / so kan man es mit Regenwasser wieder auffüllen / auch wieder/wie gemeidet/ sieden lassen / so ist die Tinctur

fereig und gut/gleichwie zwer. Probatum

est.

Num. 369.

Eine andere approbirte Hutschwärs pe / damit man auch die Hut. Binden/ oder sendene Flor wieder schön schwarz macken kan.

Man nimmt schönen klein-zerskossenen Indich/ Flähes Saamensjedes 2. Loth. blau Holk 3. Quint. Geiden-Farb vor 2. Kr.

Diß zusammen in einen anderthatb mäsigen Has fengethan/ mit reinem Wasser zugefüllet/ und einen Sud sieden lassen / hernach einen Schwamm darein geduncket/und den Hut/20. darmit bestrichen.

Will man aber einen Flor darmit wieder schwark machen / so legt man solchen darein/ weil das Rasser noch warm ist/ lässet ihn über Nacht darinnen liegen/alsdann drucket man solchen aus/ wickelt ihn auf ein Bretlein/und so man will/ kan man ihn hernach mit einem Bügel-Eisen übersahren. Probatum est.

Auf andere Art.

Man nimmt blaue Presill/ oder blau Holk/ thut soldes in ein neues Häselein / giest Wasser darüber/ lässet es eine viertel Stunde sieden / thut hernach ein wenig Rupsfer: Wasser darein/etwann einer welschen Nuß groß/ingleichen auch ein wenig Grünspan/lässet es eine Weile also stehen/ und schwärket hernach

darmits es sene Zeuchs Hutes

Mum.

Num. 370.

Einen gank bleichen Hut wiederum gank schönschwark und glänkigt zu mas chensals wann solcher noch fast neu wäre.

Man nimmt einen neuen Hafen / thut 3. Maas frisches Brunnens Wasser darein / alsdann nimmt man blauer Presill 4. Loth.

Floh: Saamen/ Bummi: Eragant/ Lein: Saamen/jedes 1. Loth.

Thut diese obbeschriebene Sachen alle in den Hat sen/seket es zum Feuer/lässet es so lang stehen/ bis der halbe Theil eingesotten / alsdann thut man es vom Feuer/neket einen Schwamm darein/und streichet den Hut mit diesem Wasser/ über und über/ lässet solchen wieder trocken werden / ist nun der Hut von langen Haaren/und will man ihn schönglänkend machen/ so kan man solchen / nachdeme er allenthalben überstricken ist mit eben diesem Schwammen absonderliche Flecken machen/nach selbst. Belieben/ hernach hänger man ihn auf/daß kein Staub darauf sallen kan/ und lässet ihn also recht trocken werden/ so hat man wieder einen schönen und gauß schwarzen Hut.

Num. 371.

Des Hn. Grafen von Tattenbach schöne Stiefel Wichsung/ die gant tein Wasser durchdringen lassen.

Man nimme Aalen, Jett 2. Loth.

Des

Venedischen Terpentin 1. halb Pfund. gelbes Wachs 4. Loth. ungesalzen Schweinen Fett 2. Loth.

Dieses zusammen geschmoißen / und die Stiefel seinwarm ben einem Fener oder Abarme darmit ges somieret/ laffet kein Abaffer durchdringen.

Ist auch eine bewährte Salbe für die Pferde.

Doer

Juden Pech und Wachs/ über einer Gluch zers gehen lassen/untereinander gerührer, und die Stiefeln darmit geschmieret.

Dort

Nimm Unschlit 16. Loth/ Schweinen-Fett 8. Loth/ Terpentin 4. Loth/ vermische es zusammen/ und wann die Stiefel (es mögen auch von Leder senn wie sie wollen) wohl getrocknet und allmählich ers wärmet worden/ so lässet man sie mit besagter Schmier wohl warm einschmieren/ so viel hinein ges hen mag/ so werden sie wohl dauren/ daß kein Wasseschen dringen kan/ und die Füsse fein trocken bleis ben mögen.

Von allerhand Schies, Künsten.

Num. 1.

Rleine Rugel / Schrot oder Hagels Geschoß auf 40. Schritt in die Enze zu;

Solches bestehet darinnen / wann man das Puls ver eingethan hat / daß man nur Rehes Huare Do 2 dars darauf stosse / darnach wieder 40. oder 50. Körnlem Pulver/dann wieder Haare.

Wie solches auf hundert Schritt zu thun/senn mag.

Man machet Patronen von Papir/thut ben 50. oder 60. Körnlein Pulver darein / und stösset Karck auf das Pulver/ dann Rehes Haare oder Hede/ dann Karck/stosset es/ doch nicht zu feste/ auseinander/ das mit aber die Schröte/ Hagel oder Kügelein/ Löcher bekommen / so thut man oben in die Forme Strohs Hälmlein/und giest es darnach.

Num. 2.

Eine Rugel aus einem Rohrzu brin; gen/ dakein Pulver hinten geladen ist/ und doch einen darmit erschiessen tonnen.

Lade ein ander Rohr mit Pulver/ und stosse gar ein wenig Papir darauf/ und schiesse in das Zünds Loch.

Num. 3.

Eine Rugelauf die andere zu schiessen.

Nimm 2. Rugeln/schneide hinten die Stiele abs
daß man siezusammen setzen könne/ mit der Fläches
schraube sie mit einer Schrauben / daß sie sich in einz
ander hafften/ und lade sie in das Rohr/ darnachthue
das Pulver und ein wenig Papir darauf / du must
dich aber hüten/daß es andere Schüken nicht sehen.

Num.

Num. 4.

Wie man mit einem geringen Rohr weit schiessen kan.

Wer dieses thun will/ darff nur das Zündeloch ein wenig weiter hinauf rucken lassen/ wann nun ders gleichen Rohr gebührend geladen worden/so seket man gleich auf das Pulver ein rund ablänglicht Stuck Panstoffele Holk/und zwar fein starck/und thut förders eine gut: gefütterte Rugel darauf/und giebt Feuer/ so wird man Wunder sehen.

Num. 5.

Mit einem jeden Gewehr / es mag auch Nahmen haben/wie es wolle/drey, mahl weiter zu schieffen/als sonsten auf gemeine Weise.

Go nimmt man erstlich 1. Pfund Pulver / zers theilet solches auf einem Bret / und besprenget es ets wann mit 6. Loth Campher: Spiritus, und lässet die Helste trocken werden/darauf streuet man auf 3. Loth des klein: gemachten Pfessers 3. Loth/ und vermischet das Pulver untereinander/damit sich bende Materien mit dem Pulver wohl meliren/ macht es wieder breit auseinem Lische/ und lässet es an der Sonnen auf das beste trocknen / auf daß es zum Schiessen tauglich und trocken genug sene.

Von solchem Pulver nimme man/wie gebräuchs lichist/ und ladet das Gewehr darmit / so wird man/ sum Exempel/nur mit einer Pistol/ auf 200. Schritt die gerade Linic erlangen können.

D03

NB.

NB.

ABill man aber die Probe desto kürker haben/
und seben / ob vorgedachte zwen Materien solchen Effect thun/ procediret und verfähret man solcher Gestalt. Zum Exempel: Wann das Pulver im Lausse/
so werste man einer Erbis groß klein: gemachten Camp
pher/und haib so viel zu Meel gemachten Psesser und
dann den Vorschlag mit Papir darauf/nun sesser man
die Rugel darauf/ und/ wie gebräuchlich/ Papir oder
den Vorschlag/ so wird man sinden/ daß es den vers
langten Essect thun wird.

Num. 6.

Die Läuffe an den Röhren zuzurich: ten/daßsie vorhergemeldten Ef:

fect thun.

Bor allem muß der Lauff / welcher also jugeriche tet werden solle/innwendig so renoviret werden/ daß das pure rohe Eisen / und gar fein Rost mehr vorhans den sene / solchen Laufffüller man nun an/ doch nicht derb gestopffet/mit Pilfen-Saamen, welcher mit dem auf das hochfte rectificiren Spiritu Vini etwas wes niges angefeuchtet worden / solchen also angefüllten Lauffleger man auf einen Heerd / welcher auf unten gelegten Steinen liegen muß / damit er fich nicht im Glüben frummer ziehe auf benden Seiten des Lauffes feket man nun Back: Steine / und schütter glübende Roblen in selbige Rinne / damit der Lauffganglich bedecker uit/ dieser Lauff bleibet darinnen liegen/so lange/ biffalle Roblen abgebrandt / und der Lauff von sich selber wieder kalt worden ist leglich wird die Schwanks Schraube aus dem Lauff genommen, und innwendig mica

wieder auf das beste/ doch ohne Fettigkeit/renoviret/ soust die ganke Sache gethan / welche eben dergleichen Effect hat.

3umachen/daßein Pistol weit schiesse.

Thue einen guten Schuß Pulver in das Pistol/ und an statt des Papirs/ stosse eine Rugel von Came pher mit Gewalt auf das Pulver / stosse es wohl ein/ hernach habe ein zart Fell mit Stein: Del angeseuchtet/darmit umlege die Rugel/ und darauf noch ein wes nig Campher/ den du nicht viel stossen sollest.

Num. 8.

Ein Büchsen-Rohr/dessen Kugeleis nen Harnisch oder Panker/ er sene so starck und wohl verwahret/als er wolle/ durchschiest/und dardurch aehet.

Man lade mit dem Schieß Pulver einz. Gran Florum Antimonii, und stosse/an statt des Papirs/soman darüber zu thun psieget / ein Rügelein roth Wachs darauf/und dann die Blen, Rugel in ein rein und ledern Fette Erümmlein / und stosse alles in das Rohr dicht aufeinander.

Rugeln zu giessen/ damit man kleine Vogel von Bäumen schiessen

Wann die Rugel in den Model gegossen wird/ Do 4 fo muß man den Model oder die Kugel. Forme ums
tehren/ wie man ben dem hohlen Knöpff-Bieffinzu
thun pfleget/ damit das heisse Pley heraus lauffe/ so
bleibet nur eine dunne Haut innwendig ankleben/dies
se bleverne Haut füller man nun mit dunnem Schrot
oder Bogels Dunst / so bleibet die einzige Deffnung
gegen dem Einguß / welche mit Wachs verstopffee
wird. Wan nun einer mit dem andern wettet/er wolle
mit der Kugel einen Spaken oder andere Vögel/vom
Dach oder einem Baum schiessen/ so geschiehet solches
gar leicht/ ohne erwogen der Schrot oder Dunst/
nachdeme der Schuß geschehen ist/ alsobald außspringet/und sich außbreitet/dieses ist ein lustiges Stücklein
zur Kurkweile.

Num. 10.

Rohr/Büchsen/Waffen/Harnisch/ und Eisen/ für den Rost zu bewahren.

Man nimmt einen von Blen gegossenen Tiegels wie einem Napsf oder Mörkner / giesset Baum: Del darein/rühret es mit dergleichen Stössel so langes bik sich das Del erwärmet / und durch starckes Anhalten mit dem Reiben/recht warm wirds darnach thut man Blenweiß darzu / und reibet es wieders bik es schwark wird / gießt dann ein wenig Weinstein: Del dareins und machet mit Rind Rlauen Fett / oder alten

Schmeer eine Salbe daraus / und schmieret die Waffen mit solcher wohl

ein.

Num, II.

Wie man den Rost aus allen Ge= wehren/oder anderm Eisen: Wer: cte bringen solle.

Mimm Agestein 4. Loth.

Eripel/

destillire Baum Del/jedes 2. Loth.

Seahlefenliche 1. Eoth.

Dieses alles gepulvert und vermischet / und die Baffenmit einem wöllenen Euch oder Leder darmie abgerieben.

Num. 12.

Allerlen Rost-Flecken aus den Gewehren zu bringen.

Man nimme Mandel Del / Blen Del / Beins stein: Del/ Spick: Del / Terpentin: Del / Rosmarins

und Lein: Del/jedes 2. Loth.

Jem Debsen-Fett/ Klauen: Schmalk/ wild Kas ken: Schmalk / Capaunen: Schmalk/ Hirschen: Une schlit/jedes 2. Loth.

Zartspulversirten Bimstein/ gestossenen Smits

gelijedes 2. Loth/ Baum: Del 8. Loth.

Die befagte Fettigkeiten lässet man in einem reis nen Beschirzüber gelinder Glut miteinander gergehen/ hernach thut man die Dele mit durchgesiehtem Hame merschlag darzu/ und mischet es wohl untereinander/ su einem Zeig oder Massam.

Mir dieser Salbe reiber man nun die Rostofle den/hernach mit einem leinen oder wöllenen Zuch wol abacs

205

abgerieben/so gehet dann der Rost aller hinweg/ dars auf poliret man es mit reiner Zinn: Alschen/ so werden die Sewehre schön hell und blanck

Num. 13.

Wann in einem Rohr oder Birsch: Buchsen ein Zund Loch ver:

So kan man dasselbige nur mit Wacks oder ete was anders verstopssen/ das Rohr, oder die Bücksel mit Urin süllen / einen Tag und Nacht darinnen lassen/ dann kan man das Rohr mit obbesagter Materiauf das beste wieder buzen und reinigen.

Num. 14.

Wieman Leder zurichten solle / das Gewehr damit auf das schönstezu

Man nimmt Benedisch Glas/stösset dasselbige zu farten Pulver/ und siebet es hernach durch em Haars Sieblein/nagelt dann ein Leder auf ein Bretlein/sein glatt auf/ umstreichet solches mit etwas starcken Leim/streuet das Pulver darauf/ und lasset es trocken wers deu/mit solchen kan man hernach die Gewehr auf das schönste poliren.

Num. 15.

Allerley Gewehr und Eisen= Werck schön sauber und für Rostzu

verwahren.

Man nimme 1. Pfund gutes Lein-Del/und War

bren viertels Pfund/zertasse es durcheinander/ damit freichet man das Essens Werck an / so zuvor sauber som solle/waun man dasseibige als dann abwischet/so sites so schön und sauber/ als es zuvor gewesen ist.

Num. 16.

Die Bewehr scharfschneidend zu machen.

Man nimmeungesalkenen Speck oder Schmeer/ simieret den Herschfänger oder ein ander Gewehr darmit/und schleiffet es hernach.

Num. 17.

Wie man Strick-Tücher im Wetter für Fäulung verwahren folle.

Man nimmt altes Rußeoder Leine Del 1. Pfund/ Silberglätt 6. Loth. Dieses vermischet man untereins ander / thut es alsdann in einen irzdenen verglasten Haffen / seset es auf ein Kohle Feuer / lässet es einen Rall darauf thun / und rühret es ein paar mahl um/ lässetes hernach über dem Feuer im Auswallen stehen/ bisman ohngefähr 200. zehlen mag.

Alsdann thut man es vom Feuer/lasset es 3. oder 4. Tage stehen/ biß sich die Silberglatt zu Boden ses

senschüttet es hernach darvon ab.

NB.

ABann es recht gesotten/so ist das Del weiß und flar/ist es aber zu viel gesotten/ so ist es braun/ ist dene noch aber nicht gar verderbt.

Mit diesem Del streichet man nun die Stricks

Tücker / oder auch wohl Eisen= ABerck mit an / lässet es 24. Skunden trocknen / so verrostet oder versaulet es nicht/ und erhält es im ABetter. Ingleichen auch das Holk= ABerck / hat man darmit Gewehr angestrlichen/und man will es gebrauchen/so buket man dassels bige nur mit Kohlen ab.

Num. 18.

Eine Rugel aus einem Rohr zu bringen/wann dieselbige gar für das Zünd;
koch eingestossen/und kein Pulver das
binten geladen ist.

Es geschicht manchmahl / daß man etwann eine Rugel in ein Rohr / so nicht geladen ist / hinein stössen und man hat keinen Zieher / und will die Rugel von dem Stossen nicht heraus / so lädet man ein ander Nohr nur mit Pulver / schiesset darmit zum Zünds Loch hinein / wann zuvor diß Rohr nur auf die Erde/oder an eine Mauer geleget worden / und niemand das vor stehet.

Num. 19. Schrot auf vierzig Schritt nahe zu= sammen zu schiessen.

Wann man das Rohr mit Pulver geladen/ so stösset man Rehe. Haare darans/ hernach wieder vierzig oder sunskig Körnlein Pulver / dann wieder Haar/ und die Schrot darauf.

Num.

Num. 20.

Eine gute Harnisch Harte.

Man nimmt 13. oder 14. Pfund des allerweis desten Eisens/ darben gar kein Stahlist/ lässet dars aus den Rucken oder Brust-Stück schlagen / es solle aber nur ben linden Kohlen geschlagen werden. Wann es nun gans henßist/ daß es Funcken giebets sonimmt man ein Hols / windet ein Tuch darum/duncket es in Baum/Del/ bestreichet gemeldte Stück der Rüstung wohl darmit/ indeme sie noch glühend sind/ dieses thut man nun zum össtern/ legt es here nach in eine Cistern oder Regens Sarck 24. Stung den lang.

Num. 21.

Eisen voneinander zu sägen.

Man nimmt einen kupsfern Drat / spannet denis selbigen ein / wie eine Senne/ in einem holkern Bos gen/neket hernach den Drat mit scharssem Essig/ und weil es noch naß ist / streuet man gepulverten Smirs gel darauf / sekt es an das Eisen / und sägt es darmit entiwen.

Num. 22.

Die Waffen schön blanck und glans tiend zu machen.

Etliche nehmen starcken Wein: Essig/und gestoß seinen Alaun/vermischen es zusammen/ und schmieren die Wassen darmit/so werden die Bassen allezeit schön blanck seyn.

Num.

Num. 23.

Des Grafen von S. Secretum, Waffen und Gewehr für Rost zu bewahren.

Man nimme Del von Aalen ohne Salk/in einem neuen Hafen bereitet / schmieret darmit alles / was man vor dem Rost versichert haben will / und iegt es hernach benseiten/ so wird es nichtrosten/ wann man es auch gleich in ein Wasser legete.

NB.

Das Del wird von einem mittelmässigen Aal in einer eisernen Pfannen wohl und gang braun geröftet / und hernach in einem Blässein an die Sonne gestellet/biß es rechtlauter wird.

Num. 24.

Mit einem kleinen Rohr sehr weit zuschiessen.

Man seket das Zündskoch etwas weiter hinaufsals man sonsten zu thun pfleget. Wann nun ein solzches Rohr der Gebühr nach mit Pulver geladen / so seket man ein sein rund und ablänglicht Stuck Panstoffel-Holk starct darauf / auf solches eine gefütterste Kugel / und giebt dann Feuer / so

wird man Wunder

Num. 25.

Marum die Rugeln auf ein Geschoß tieser und stärcker durchdringen/wann sie vorher mit Del geschmieret werden.

Willt du/daß die Büchsen/Rugeln tiefer durchdringen und hefftiger verlegen mögen / so mussen sie
also zubereitet senn / daß man sie vielmehr in das
Nohr zwinge / als in etwas zu klein hinein lauffen
lasse / man muß sie auch mit Del beschmieren / ehe
man sie einlädet / dann also werden sie / durch Krafft
des Feners/heraus getrieben / doppelt so starck durchdringen/als sie sonsten zu thunpslegen. Porta giebe
hiervon solgende Ursach: Weilen/spricht er/das Del
verschaffet / daß der Lufft / die Gelegenheit sich zu ers
hohlen / benommen wurd; da dann / wann auf sols
che Weise alle Lufft gehemmet worden / die im Rohr
angezündete Flammen mit hefftigerer Gewalt die Rus
gelaustreiben.

Die Soldaten/ somit schwehrer Rüssung versschen/ pflegen aus dieser Ursache ihre Rugeln mit Speckzu überschmieren/ ehe sie ihr Beschoß darmit

schmieren.

Num. 26.

Beobachtung des Raums / dahin sich die Sehens/Krafft des menschicken Auges erstrecket.

Man hat aus der Erfahrung beobachtet/daß das menschliche Aug / wann kein Berg oder Hügel dare zwie

swischen lieget / in die sechshalb teutsche Meilen ses ben konne (wann nur anders das Gesicht volltome men / unverlege und scharff ist) daß also ein Mensch wo er sich gegen Aufgang/ Mittag/ Abend und Mits ternacht kehrte / in solcher gangen Circumferenks und ebenen Beite in die 34. Meilen umher betrache tete/ welche gange Umberzschung von den Mathematicis horizon lensibilis, oder der sichtbare Ende zeiger genenennet wird. Die Ursach aber/ warum auch das allerschärffeste Aug auf der Ebene durch die gerade Linie nicht weiter als sechsthalb Meil sehen tone ne/ ist diese: Weil die Geographi oder Erde Bes schreiber/ sich auf gewisse Grunde beziehend/die Runde der Erd-Rugel ausrechnen/ daß sie in dem Begriff gemeldter Meilen / in die 250. Schuhe hoch Buckelartig aufsteige, über welche taum ein Ries sehen/ oder Das Aug fich erheben fan.

Num. 27.

Erkänntlichkeit der Schwehre des Wassers.

Es sennd dren Merckmahle/ vermittelst deret die Schwehre und Leichte des Wassers kan erkennet werden; das erste ist die Schnell-Wage/ dann selbis gezeiget das Gewichte an; das andere ist die geschwins de und plösliche Erwärmung und Erkältung/ dann das Wasser/ welches geschwind warm/ und auch geschwind wieder kalt wird/ ist allezeit leichter/ wie Athenæus bezeuget lib. 2. cap. 2. Das dritte ist/ wann das Wasser entweder oben schwimmer oder hins unter fället. Dann diesenigen Wasser/ welche oben schwim

dwimmen / sind leichter / welche aber unter ein ander Wasser sallen / sennd schwehrer. Plin. l. 2. cap. 10. Senecal. 3. natur. quæst.

Num. 28.

Vonder Erhaltung des Magnets.

Den Magnet in seiner benwohnenden Rraftegu mbalten / ifi nach dem Zeugnusse P. Athanasii Kircheri in Arte Magnet. dienlich/der beste Stahl/der permittelst einer Feile/sum kläresten Pulver gemachet worden. Dann wann der Magnet in dieses Pulver geleget/und darinnen/fozu reden/vergraben wird/fo ist nichtauszusprechen/ was er alsdann vor eine Kraffe und Stärcke überkomme. Dann dergleichen gefeilter und durch die Magnets- Kraffe gleichsam belebter Suhl/vermehrer durch die Reflexion der empfanges nm Krafften/auf den Magnet selbst/nach deren gleiche sam jusammen gesekten Kräfften/die ohne das farcte und grosse Kraffe des Magnets/ noch um ein mercklis des. Es wird aber aus dieser Ursach in dem geseilten Stahlder Magnet besser erhalten/als in einem stählere nen Blech/ weil sener ihme besser / als dieses/ kan applicitet werden. Wann aber ein rechtschaffen-pollirter Magnet/ in eine ftablerne Buch sen gethan wurde/ welche allenthalben recht gehab darzu gemacht wäre/fo istein Zweiffel / es würde der Magnet stärcker und frufftiger werden. Ferner wird auch der Magnet erhale un/ ja allgemächlich besser und fräfftiger gemachets wann man ihn in einen Purpur leget/dann dieser Ros nig der Steine erhält seine Königl. Majest, nirgend bester/als im Purpur. Er wird auch endlich durch eille de Kräuter erhalten/ welche neue Arron P. Athan Kirchern erfunden worden.

Von der Wünsch-Ruthe.

Weil nun in Bergwercken der Wünschene Gebrauch offe für kommet / und daben viel Abergiaus ben und Hexeren mit unterlauffe/als wollen wir deren (ohne Beymischung einiges Unrechtes) hier auch mit wenigen gedencken. Die Bunfch: Ruthe schneiderman von einer Hasel. Stauden/die zwißlecht / und von 2. Spruffen oder Zincken ist/ welche aufrecht und gerad übersich stehen/ auf den Bergen sollen diese Stauden stehen / wo es Erkhat / etwa 3. Zage nach dem Reus Mond/im Sept. oder Frühling/ und find die ambes ften/die man von Safel-Stauden fchneidet/ fo felbften auf den Erge Bruben wachsen. Man machetes auch auf eine andere Beife: Bann man einen Aft von eis ner Safelstauden zertheilet/ gleich halbiret/ und die 2. Theile aneinander halt/fo schlagt dann die Ruthe und wender fich in der Sand/sobald man eine Erg. Ader bes tritt/wie Sr. Georg. Agricola de ReMetallica bes seuget. Es hat aber doch diese Sache (nach In. Darse dorffere Meinung in Delitiis Mathematicis & Physicis Tom.3 part.6.quæst. 16.) eine naturliche Ur. sache/ indeme das Erknoch unter der Erden/ einen Dampff von sich gibt/ welcher die Kräuter und Baus me aufviel Beife verandert/ daß man auch daher von dem Bergwerck eine Vermuthung nimme/ wann die Blatter an den Baumen im Frühling blaulicht scheie nen/oder fonsten mancherlen Farben haben/ und verderben auch der Baume Burgeln von besagter Aufdampffung. Es meldet Paracellus, daß ein jeder Baum einem besondern Metall verwandt / und jedes muffe mit einer sonderhahren Ruthen gefuchet werden-Mic

Mirder Haselstanden solle das Gilber eine Bergleis hung haben/wie der Eschens Baum mit dem Rupffers modie Zannen mit dem Blen. Alles Radel Hols fole emieden Metallen in Verwandtschafft fenn/dadurch Abesagie Bunsch - Ruthen eine magnetische Rraffe uben und erlangen/ welche sie zu ihren Metall neigee mdziehet. Die Bergleute/spricht Hr. Harsdorffer an baedachtem Ort ferner/gebrauchen sich in dem Beras mide der Wünsche Ruthen offe alfo: Sie nehmen ein m Stab von dem Sympathetif. Holks mit dem vere nuhen Metall/ schneiden ihn wie eine Maanet-Nas elzu/und auf der andern Seiten schifften fie noch ein duck gleicher Groffe von gemeinem Holf daran/und men also diesen Stab auf eine Nadel/welche in einem ndern Stabe stecker: Wann nun dieser angestecker vird/so wendet sich der eine Theil zu dem Metall/ und ermeldet P. Kircherus, daß er ein folches Creuk von Elen Holkgemachet / und dadurch eine verborgene duelle gefunden/weil besagtes Holk den Wasser-Luste egterig an sich ziehet; wiewol alles/was die Wünsche Kathen anlanget/viele/weil solches nicht allezeit nach mem jedweden ihre Wirckung zeiget/für eine Sache alten/darinnen der Teufel auch seinen Theil zueräget? ahalben es vielen nicht wenig verdächeig scheiner.

MJ.M. Schwimmer in seinem kurkweiligen Phis kalischen Zeit: Vertreiber/in der 34. Frage des ersten theils schreiber von der Wünschen Ruthe also: Als erstsichen fraget er: Ists natürlich daß die Wünsche Ruthe abin der Erden/ oder sonsten verborgene Erke/alles Metall und Schäße anzeiget? Worauf er diese Uns

trsuchung seket.

Dbhandene Sache war in etwas berühret/in denen

Curiositatibus Physicis dissert. VIII.p.129.seqq. Allein / es ist selbige etwas zu kump dort selbst abgesasset daß sie einiger Erleichterung und Erweiterung ber nothiget / darzu auch die nach vieler Bedancken gank unaussoliche Gegen-Sähe kommen / Krassewelcher viele obhandene Mennung schnur-stracks umzuwerfe

fen/fich bif jego eingebildet.

Ich sage es rund heraus/es sene ein natürlich Werck un dahero habe es auch seine naturliche Urfachen/mass sen imer mag ohne Migverstand und unbillige Kunbeit/oder zum wenigsten ohne sonderbareUnbesonnen beit geläugnet werden / daß die Gestirne ihre frafftige Wirckung habe in diefen Erdsoder iredifche Befchopf fe/un mehr gemercket werden an diesem/als an jenem mehr in diesem Kraut/als an jenem/mehr insonderhei Diefer Planet seine Kraffe diesem oder jenem Metaller theilet/als ein anderer. Auch haben die Metalle ihre Ef. Auvia oder Dünste / welche nachmals in denen Erd Dewachsen aufgenommen und angezogen werden, gleich dem fetten Regen=Baffer/derer fie/als jur Dab rung und Speisung sich bedienen. Goift es sa hand greiflich/daß dergleichen Effluvia oder Dunfte/ fo die Metalle von fich spenen / sich mit den Kräutern oder Baumen vereinigen/so auf solchem Lande vder Berge wachsen/wo unten Erge verborgen/massen dergleichen Erd/Bewächse sicherlich eine recht kanntliche andere neue Art haben/ gegen die/ so auf dergleichen Boden nicht stehen/sintemal/auf Metalle Bergen die Baume gelbe und blaue Blatter/ fcwarge Hefte/ zwieselichtes oder spaltige Stäme tragen/dergleichen Begebenheis ten Grund auf denen untenliegenden Metallen berne het/als derer hikige Dunfte die Baume so brennen und befåre befärben/und dahero das Erg erfanne wird/ wie dann auch defiwegen mehrentheils gar feine Rrauter oder Baume auf dergleichen Bergen tonnen wach fen.

Daß folche Wünschele Zweigeldergleichen man faft insgemein vom Hasel Busche abbricht und swar/da in Stecken 2. Sproffen neben einander ausgetrieben! und gablicht gewach sen/ (welches auch feine natürliche Ursache hats indeme die Kraffe in folchem Holgunter der Gabel sich mehr fammlet/) daß sie auch mussen nicht von jedem Baum oder Busch gehrochen werden! Ursache/daß nicht jeder Busch dergleichen Natur und Bemeinschaffe mit benen Metalle Dunften habes auch nicht so eben der Rraffe des Planeten Mercurii fahig fene/darzu bedarff man feiner Borte/feiner Siguren/ Creuse und deraleichen Phaneafteren/daß fie zur Reis aung gebeuget werde / vielweniger das Evangelium Johannis am 1. Jim Anfang war das Mort/u. f. w. (welches eine verdammee Abgotteren ift/) folle darben gedacht werden. Daß aber dergleichen Ruthe vor der Sonnen Aufgang gebrochen werden muffe/ift Sacher daß sonsten die aufgehende und aufgegangene Sons nes mit ihrer Gerahlens Rraffe die empfangene Eus gend leicht und mercklich zerstreuet/beraubet/ und den Busch entfräfftet/ wie auch dahero viele Kräuter und Burgeln vor der Gonen. Aufgang muffen gebrochen und gegraben werden/ ehe die Sonnen. Strahlen die Krafte abgezogen/und untuchtig gemachet. Ift demo nach hierob aus unreiffer Erwägung und Erfännenus der Natur/nicht so bald diese Zeit argwöhnisch auszus schrenen. Allein/dieses vermaledene selbst/als einen abs gottischen Breuel/daß man ben Erbrechung solcher Rus then/wolle den Damen Gottes u. die H. Drey Einigkeit ano

Pp 3

anführen/oder einige andere Wörter darzu thun/und einiges Zeichen oder Character benfügen / dergleichen der Satan mehrmals denen Menschen felbigen / dergleichen den nöthiges/so doch durchaus nicht bedürffug/einbile det/wo natürliche Sache ist/ damit selbige meinen/es möge ohne dessen Behuff die Krafft nicht haben/allers dings/ wie er den Frzwisch zu seinen Zücken branchet.

Hierwider aber finden sich trestiche Einredungen/ welche nach mancher Bedancken unwidersprechlich;besonders bringen sie an die Bort/des Propheten Hosea am 4ten/da der Propher v.12. spricht: Mein Bold fra ger sein Holk/und sein Stab soll ihme predigen/dann der Hureren Beist verführer sie/daß sie wider ihren Bott Hureren treiben. Allein/wie schrenet der gute Prophet so grausam und erbarmlich daß er so mit den Haaren gezogen worden/ja/es fallen ihme alle Zähne aus/über folche Erflärung: Massen/eine beklingbare Ignorang en den Leuten hieraus zu greiffen / daß sie diese Worts welche von Gögen aus Holk bereitet / und vom Stab oder Eroft auf folden hölkernen Boken gebauer un ge schöpffet/redend/ziehen und zerren/auf die ABunschele Ruthezist warlich eine kindische Sache/wie groß auch/ wie alt der Mann sene/der sie anbringet; sintemal/so Bald im Zert auch drauf komet/die geistliche Hureren/so nichts anders ift/als Goten Dienft/Abgotteren/wann Frael die holkerne Botter anbete. Dieser lächerliche Unverstand hat fast einige bewogen/ diese Materihier anzubringen/doch weit besfer und gründlicher/ massen drobens als mir solche Schrifft noch nicht vor Augen tomen war/dazumal die Hebraif. Worte dort selbsten fein herrlich angezogen werden/als wanns gar wol ge groffen ware. Der Allmächtige hat den Menschen zu Nuk

Rugund gut/die Metall und das Ergin der Erden gee idenctet/warum nicht auch ein natürlich Mittel/durch wessen Behuff es mochte gefunden un zu Rut gebrache werden. Dieses aber ift die Bunschel-Ruthe/doch bils den fieldie es laugnen/daß es eine natürliche Bewands nuf damit habe/fich guldene Berge ein über dem/daß folde Ruthe/ nicht in jedes Menschen Sand schlage/ welches doch fenn muffe/ware es ja naturlich; allein/fie wisen der edlen Ratur ihre Burdungen wenig/ daß jezuweilen ben dem Menschen die Schuld sene/ entwe der wegen seines widerwärtigen Temperaments, oder aber/daß er etwas von Metall an sich habe/wohin diese Ruthe sodann sich neiget und abgehalten wird / von . dem in der Erden liegenden Erhe. Lächerlich ift auch dies fer Einwurff/wo die Bünsch-Ruthe natürlich Erk seis getesso muste sie es auchsoder vielmehr thunsda sie noch am Grrauche stehet : Dargu aber ich nein sage/massen nicht sodann gleiche Disposition oder Bewandtnuß ift/und bucket fich ja die gange Wurkel samt den Busch indie Erden gegen das Erk/wann der Busch stehet.

Auch ist dieses weniger Ehre werth/daß diese Rrafft inder Wünschele Ruthe nur seyn musse/wan sie grun/ und noch ihre Seele habe/da sie doch auch schlage/ wan sie dürre/ massen dann bewust/ daß der Rräuter ihre Rrafft meistens erst sich zeige/ da sie gewelcket/ alldies weil das noch Grüne ben sich hat viele Feuchtigkeitens die die Rrafft des Rrautes hindern/ so aber ausgehen/ wann es welcket. Ja/sprechen sie/wäre es natürlich/ warum muß man sie dann mit den Spiken halten/und nicht mit den untern Theil? Worauf aber leiche zu ants worten/daß die Ursach seye/ weil sonsten der Stamme Ort sich nicht wieder nach seiner Nahrung und gleichs Dr 4

stammenden Materi wenden könnte sintemal das Une tertheil ja nach der Erden gestanden/ und seine Mahe rung von unten auf/und nicht von oben herab bekome.

Zwenerlen muß noch allhier gedencken; einmal/daß solche Ruthen kräffriger mürcken/so sie von Bergen gebrochen werden/da Erk ist/nachmals/daß sie gebrochen werden bald/als erwa z. Tage nach dem neuen Mond/ und dann entweder im Herbst. Monat/ so am besten/oder benm Frühling. Huc usque Schwimmerus.

Nom Pulver-Machen.

Num. I.

Und zwar erstlich/von der Salpeters Läuterung/sozum guten Pulver tuche tig/su gebrauchen.

Missich / wann du das Wasser in den Läuter-Resellur känterung thust / must du zuvor den Resselluit warmen Wasser rein auswaschen / damit keine Feuchtigkeit darinnen sehn möge/sonsten ist es der Läuzterung schädlich / desgleichen auch die andern Ressellum Brechen und Schmelsen.

Run folget/ wie man darmit umges hen solle.

Bu 3. Centnern Salpeter / must du 26. oder 28. Wasser, Rannen voll reines Brunnen-Wasser in den Kessel giessen / darnach ein sittich Feuer darunter mas chen/damit das Wasser laulicht werde. Als dann must du mit einer Muldern den Salpeter sein gemach eine nach

nach der andern im Reffel fchutten/und mit der Ruhra Stange unten am Boden umrühren / damit fich der Salveter solvire / und so lange allgemach nacheinans. der/ biß er gang und gar zergangen/darnach gieb ihm Reuer/ daß er jum Sude kommt/ und nimm mit dem Schaum & Löffel oben den schwarzen Schaum ab/ und nimm ein Hölklein/duncke es in den Ressel/ und miefe es auf einem Stahl oder Eisen / daß da glatt/ lauffees fort! so ist die Lauge starck genug! alsdann nimm ihm das Feuer/und schrecke dieselbige mit einen quien Rannelein Bein-Effig/oder falten Brunnens Wasser ab/ und so sie einen Schaum aufwirfte / den nimm ab/ alsdann schlage die Laugen aus dem Reffel in die groffe Butten/und lasse sie darinnen dren viertel oder eine Stunde stehen / es muß aber die Butten oben fest zugedeckt senn / damie kein Dunst beraus, gehe.

Alsdann lasse est der Butten nacheinander in ein Faß! und gieß dieselbige mit einer Gelten durch den Filk in die Unschieß/Fässer! welche mit Spähnen überzwerg zugerichtet seyn müssen! daß die Laugen eis nen guten queren Finger über die Spähne gehe! lasse sie also 23. oder 24. Stunden stehen! biß er nun mehr schieß! alsdann lasse die Laugen wieder ab! und thue sie wieder in den Ressel! hebe die Unschieß/Fässer auf! und lege etwas unter! damit die Lauge rein ablausse! und der Salpeter trocken werde. Das ist die erste und der Salpeter trocken werde.

Lauge.

Wie die Butten zugerichtet werden mussen.

Unter ein Viertel der Elen über den Boden Pp 5 mis must du Hölkers gleich einem Rost, machen, und auf dieselbigen Hölker must du rein Stroh legen/darnach das Zuch darauf / und mit Mägeln ein wenig ange häffret, als dann rein buchene Aschen 3. oder 4.5werg Finger dicke darausthun/ du kanst auch wohl, ehe du den Salpeter auf die Butten schlägest, hens Wasser auf die Aschen giessen/damit sich die Aschen setzt, und wieder ablassen/ durch diese werden alle 3. Laugen gesschlagen/die erste/andere und dritte.

Die andere Lauge.

Unter die andere Lauge mache ein gut Feuer/der cke den Resselzu/ und lasse sie so lange sieden/ bis die Lauge so dicke wird/ und auf Eisen oder Stahl stehe/ daß sie nicht fortlausse / sondern wann du darauf tries felst/ weiß stehen bleiben/ dis ist die Probe/ alsdann nimm ihme das Feuer/ und schrecke sie mit ein wenig falt Brunnen/Wasser/ und gieß die Laugen aus dem Ressel wieder in die Butten/lasse es wieder stehen/und decke sie feste zu/ dardurch den Filst in die Anschieße Wasser gegossen/ gleich der vorigen Laugen. Dis ist die andere Lauge.

Die dritte Lauge.

Die dritte Lauge must du gleichfalls wieder auf Probe sieden/ und wie mit der ersten und andern ums gehen/damit du den Salpeter gar wieder heraus brins gest/ dieser ist aber nicht so gut/ als der andere Schus/ und Vorschuß/ wird zum Pirsch/Pulver/ die andere aber zu Schlangen = und Cars

thaunen Pulver bereitet.

Wie man den Salpeter brechen

Deme thue also: Nimm 40. oder 55. Pfund Salpeter / thue ihn in den Brech, Ressel / und gieß Brunnens Wasser darauf/ daß es ein wenig über den Salpeter gehe / darnach ein fein facht Rener darunter gemadiet/biffer gang und garzergangen ift / mir dem Rühr, Scheid uneen an den Boden gefühlet/wann er nunzergangen / alsdann gieb ihme ein wenig mehr Seuer/daß er siede/ und lasse ihn so lang sieden/ biß er beginnet zu plappern/und was fich am Randeanhans get/ mit dem Rühr, Scheid wieder hinein gestossen. Wann er nun gar dicke/ wie ein Bren wird/ fo fchlar geihn mit dem Rohrscheid von einer Seiten zur ans dern/und gib ihm gar ein gelind Feuer/damit er in den Ressel sich nicht anhänge/das thue so lange/ biß er gar trocken wird/wie ein Streu-Sand/ darnach fiebe ihn durch ein haren Sieb / so hast du guten gebrochenen Salpeter / du must ihm aber zulegegar wenig Feuer lassen/ nur daß er trocknet/ und must die Briefen gang flein zerreiben/ damit du sie durch das Sieb hindurch bringen fanst.

Wie man Salpeter schmelten solle.

Thue den Kessel bis bald oben gar voll / decke thn mit einer kupssernen oder hölkernen Decke fest su/ mache ein gut Feuer darunter / bis er gank und gar tergangen / und lauter wird / daß du dich darinnen besehen kanst / dann er muß grosse Dise leiden / ehe er zergehet / darnach nimm ein Rüthlein von einem Erlen-Baum / stosse es auf den Boden / ziehe es geschwind heraus / brennet es / so hast du die Proben.
Alsdann nimm ihme das Feuer/ und wirst eine Hand
voll gestossenen Schwefel auf den Salpeter/und brenne ihn / woer unstätig ist / fein rein ab. Darnach
gieß ihn mit der Rehlen sein sachte aus / worinnen
du die Scheiben haben willst / und lasse ihn kalt werden/so hast du guten reinen geschmelsten Salpeter/der
muß hernach gesteint / und zum besten Pirsch-Pulver
gebrauchet werden.

Nun folget die lette Lauge.

Die vierdee Lauge muß biß auf das Salk gesotzten werden / ist aber noch Salpeter darinnen / so abet unehmen / und zu mercken / alsobald abgeschlagen / wie in einer Proba zu ersehen / und das Salk mit eis nem kupsternen kössel heraus gezogen / und endlichen vollend zu Todte gesotten / also hast du die ganke Lauterung / es mussen auch die Fasse und Spähne mit warmen Wasser sein rein gewaschen werden / und mit der dritten Laugen eingesotten / damit der Salpester zu gut kommen / und nicht viel abgehen/ist der Sals peter gut / so gehet von einen Sentner nicht mehr / als II. oder 12. Pfund ab.

Num. 2.

Nunfolget die Schwefel-Läusterung.

Stosse den ganken Schwesel gar klein / siebe hudurch / und thuc ihn in ein rein Faß / welches etwas was niedrig ist / gieß frisch Wasser darüber / daßes gar wohl über den Schwesel gehe / alsdann ein wes nig umgerühret / und eine viertel voer halbe Stundesstehen lassen / daßer den Schaum gehen lässet/dens selben mit einem Lössel mit Leinwand überzogen / abs genommen / darnach mit einem starcken saubern Bes sen wohl umgerühret / und dann wieder um eine Weis le stehen lassen / und wieder wie vor / umgerühret / seis le stehen lassen das Wasser ab / und gieß frisch Brunden Weisels alsdann das Wasser ab / und gieß frisch Brunden vein wird / trockne ihn alsdann auf einer Tasel an der Sonne / oder in der Stuben / so ist er alsdann zum Pulver und andern Feuerwercken süchrig.

Wie man den Schwefel schmelken/ gebrauchen und zurichten

So du den Schwefel schmelken willst / must du denselbigen in einen kupsfernen / messingen oder irzs denen Liegel ihun / und über eine ziemliche Glut Feuer seken / und so er dann anhebet zu schmelken/mit einem eisernen kössel wohl umrühren/alsdann lass seihn eine Weile stehen/ bis er über deu Feuer gar zers gangen ist / hebe ihn hernacher vom Feuer ab / und tühre ihn untereinander / daß er vom kössel wie Wasselfer siest das ist die Proba / darnach giesse ihn durch einen Sact von grober Leinwand gemachet / in ein ander rein Geschirz / und lasse ihn kalt werden / so hast du guten geschmelsten Schwefel/ zu allers

hand derselben Nothdurste su 300

Bericht/wie man Kohlen in einem Hafen brennen solle.

Holk in einen Hafen sein dichte geseket / zuges deckt/ und den Hasen seike mit einem kaimen zuges kleibet / in die Stürken ein Loch gebohret / und eine halbe Stunde über ein ziemlich Feuer geseket/aber erstälichen/ wann es zum Lopffe heraus rauchet/ so muß man es seste mit Laimen verschmieren/ und eine halbe Stunde immer fein zuschieren/hernach abgenommen/ und kalt werden lassen / so hat man sehr gute Rohlen zum Pulver zu gebrauchen.

Numi 3 . Papali and

Vom Pulver-Machen.

Nun folget der Bericht vom Pulvers Machen/und wie man darmit umges ben musse.

Erstlichen / und vor allen Dingen / solle ein Meister oder Schuler / wann er Pulvermachen will sich GDEZ dem Allmächtigen treulich besehlen / dann er allbereit seinen Feind vor Augen hat / und ihme Leibes Besahr varauf stehet / wo er nicht mit Bedacht und Vorsichtigkeit darmit umgehet. Es solle auch ein jeder vor allen Dingen / des Vollsaussens sich enthalten / ingleichen sich auch vor Unkeuschheit hüsten / wann er bedacht ist solch Werch vorzunehmen / ind zu verrichten.

Zum anderns wann du nun in ein Wercke oder Stampffe Paus kommests sollst du vor allen Dins

gennach dem Wercte / barinnen du arbeiten follst/ khen/ daß nichts an den Rädern hin und wieder zere brochen / hernach follit du in dem Stampff - Saufe rin und sauber auskehren / unter dem Wercke ause und abkehren / die Pulver. Zörffe rein und sauber auswischen / damit nichts von Steinen und anderer Remigteit und Unreinigfeit darinnen fene/ auch / daß die Pulver-Schuhe recht und wohl angeschlagen sennt und aufänglichen nach allem sehen / wo was vonnoe then sene / und zuschicken / daß alles ben der Hande/ wann man anfangen folle / hernacher follst du den Sak/ welchen du auffegen willft / alfo thun: Erft. liden Salpeter / Schwefel und Rohlen / ein jedes sonderlich gewogen / und in eine Mulde zusammen gehan / hernachmahls mit den Händen ein wenig herumgerühret/ durcheinander gemischet/ und alsos bald hernach in den Grampffe Copff gethan / anges fuditet/ und mit dem Rührs Scheide wohl durcheins ander im Topffe gemenget / und in Gortes Nahe mendarauf fallen und gehen lassen / bif es wiederum. ewas crocken wird / hernacher wiederum angefeuch und das so lange/ bif es ferrig/ und jum Ror= nern gebraucht wird / doch aber muß es in dem Ges henoffemit dem Rühr : Scheide umbgewender were den/ damit es recht gearbeitet/ und alle Wege nach dem Jeuchten also damit gehalten und umbgegans gen werden. Allhier hast du biß auf das Körnen den rechten Bericht vom Pulver = Machen / es wird auch mit den andern Sorien/als Carrannen/Schlane geniund Hacken: Pulver gleichfals also gehalten/ wie mit dem Pirsch=Pulver.

Was des besten Pirsch, Pulvers senn solle/ muß es bon vier und zwanzig biß auf sechs und drenssig Stuns den gearbeitet werden / das Hacken, Pulver nach Gelegenheitzu zwölff/ funffzehen / auch wohl achtszehen Stunden gehen. Das Schlangen, Pulver zuzehen/ zwölff Stunden / als wird ein jeder Sorsten/ nach eines jeden Meisters Gelegenheit gearbeitet und zugerichtet. Folget nun darauf / wieman mit den Körnen soll und muß umgehen.

Von Körnern.

Wann das Pulver seine Zeit erreichet hat? und genugsam gangen ift! alsdann dasselbige aus genommen und in eine Mulde gethan / mit den Händen die groffen Knollen zerrieben / hernacher durch ein weit Sieb in den Korn , Raften gehen laffen / das übrige Grobe / daß in dem Siebe bleis bet / wieder in den Topff aeschüttet / das Sieb bens seits gesettendwas im Rorne Rasten ist / zusame men in eine Mulden gethan/ und in em Rorn, Sieb! wiegroß man dasselbe haben will / geschüttet / und wieder durchgeben lassen / das Ubrige so im Giebe bleibet / mit den Handen gerrieben / mas aber nicht durch will / and wiederumb in den Topff gethan! dasjenige / so im Rasten kommet / in eine Muls den gethan / und in ein Haar . Sieb geschüttet/und fein mit den Sanden auf den Steigen im Raften um. gedrehet / das Kleine darvon geschieden/ so findest du das Korn/das du haben willst/im Giebe/und was im Raften ift/auch zusammen in einem Topff/und ein wer tija gefeuchtet/und wieder gehen lassen/hernach wieder ausgenomen/u. eben wie vor damit umgangen/big es alles

alles ju Korn gemacht ist oder aber man gehe auf dies fe Weiseum, und sonderlich mit dem Birsche Pulver. Enflichen durch das Hacken = Sieb heiß gekörnet/her. nach durch ein ziemlich harin Staub : Sieb heiß ges scheiden / in demselbigen findest du das rechte Rorns den übrigen Staub aber muft du wiederum in dem Grampffen eine Viertel: Stunde arbeiten / und ein wenig anfeuchten / alsdann darmit umgegangen/ wie Es mußaber der Zeug / wenn er ausgenoma men wird/ nicht zu trocken/fondern noch zimlich feuche fenn/ damit er fich defto besser tornen lasset/ und ift alfo dif der rechte Grund vom Pulver = Machen / und das Rörnen ift in diefem die fürnehmfte Runft doch gehos ren noch hernacher viel andere Hand : Griffe darzu/ man fan auch hernach das Pulver in einerunde Wals gen thun/und eine Stund oder 4. gehen laffen/fo wird das Korn fein gleissend / und hat ein schon Unfehen! aberdas Rollen hilffe zur Stärcke nichts / fondern zur Ferners/wenn der Zeug in dem Stampfe sen gesetzt ift / so muß man auf 8. Pfund Zeugs eine Rannen Wasser oder Essig haben / alle Stunden berum rühren / und heraus nehmen / damie nicht roher Zeugkleben bleibet / und muß in der Dig alle Stund angefeuchtet werden / damit siche nicht entzündet / in Raltem aber gehet es wol 3. oder 6. Stunden, Man muß es 1 so offt es gewendet wird / mit einem Pore wish susammen kehren / damit es wohl untereinander fommet.

Man muß auch gute Achtung darauf haben/wenn es zum Stampffen heraus springet / so sehe man sich vor/ daß es sich nicht entzünde/derentwegen muß es so offt geseuchtet werden.

29

Diera

Hierauf folgen nun die Pulver : Sätze.

Num. 5. Bursch=Pulver=Säße.

3. th. und 4. Loch geläuterten Salpeter / 1. th. geischmelkten Schwefel/ 1. th. 4. Loth erlene Rohlen.

1. 4b. geschmelkten Salpeter / 1. 4b. geschmelkten Schwefel/ 1. 4b. 6. Loth erlene Rohlen.

6.th. 4. Loth Zapsfen=Salpeter/28. Loth geschmelks ten Schwefell 1. th. 4. Loth Schießbehren=Rohlen.

6. th. 12. Loth guten Salpeter / 1. th. 8. Loth gestleinten Schwefel / 1. th. 4. Loth reine Rohlen.

6. th. 8. Loth Salpeter/30. Loth Schwefel/1. th. 8. Loth Rohlen.

7. th. Salpeter/ 1. th. Schwefel/ 1. th. Rohlen.

Achthalb th. 8. Loth geschmelkten Salpeter/ 1. th. 2. Loth geschmelkten Schwefel/ 1. th. 10. Loth linden ne Rohlen.

8. th. Zapssen = Salpeter/ 1. th. 4. Loth Schwesel/
1. th. Schießbehren = Kohlen.
Num.

Num. 6.

Hacken : Pulver : Sate.

T.

1. th. gebrochnen Salpeter / 1. th. 6. Loth gekleine im Schwefel/ 1. th. 10. Loth Erlene Rohlen.

2.

6. th. 4. Loth gebrochnen Salpeter / 30. Loth gelleinten Schwefel/ anderthalb th. Erlene Rohlen.

Num. 7.

Schlangen=Pulver = Säße.

Ĩ.

8. th. 4. both Salpeter / 1. th. 4. both Schwefel/anderthalb th. 4. both Rohlen.

2.

9. th. Salpeter/ 1. th. Schwefel/ 1. th. Rohlen.

Hierauf nun folgen etliche Fras gen von dem Schies : Pulver / wels che einem angehenden Büchsenmeister oder Feuerwercker zu wissen höchsts nöthig sind.

1. Ob das Zeuer oder der Dunst den Stein treibe? Darauf dienet zur Antwort:

Etliche sagen / das Feuer habe die Mackt / aber der Dunst thut es: Mimm ein Wein: Faß/thu ein Pfund Pulver darein/vermache das/daß tein Dunst heraus tommen kan / allein zu einem Zünd : Łoch / da du es Qq 2

anzündest / so ist das Pulver gezwungen / und vordringt darinnen / hernach zerstösst der Dunst solcher Bestalt das Faß / wenn es angezündet / und demselbis gen Feuer gegeben wird.

2. Ob der Schwefel oder der Salppeter die Krafft habe?

Sie alle bende/ denn wenn das Pulver angezüns det wird/ so ist der Schwefel heiß/ und der Salpeter kalt/ alsdenn kan die His die Kälte nicht leiden/ sennd also zwen widerwärtige Dinge/ also haben diese bende Macht im Feuer/ darvon thut es einen Schlag.

3. Wann ein Stuck gank oder hals be Ladung hat/mit welcher mag man am weitesten schiessen?

Wenn ein Stuck auf ein Zwen Drittel geladen/ auch das Pulver vorgesetzet wird / treibet die Rugel weiter / denn gank Rugel schwehr / nicht wohl ans gesagt.

4. Welcherlen Aloge am besten zu laden/auch die Steine am besten treisben/die grünen/die dürren/die lansgen oder die kurken?

Ein jeglicher soll nicht mehr denn Rugel slang senn/ auch die grünen vom Linden » Holks oder sonsten vom weichen Holk s sind besser als die Harten soder von dürrem Holke.

5. Kanst

5. Kanst du ein Stück laden / und gibest ihm seine rechte Ladung / und brauchest tein Gewicht nicht?

Ich theile es mit der Schauffel nach gleicher Ubscheilung des Eirculs oben / und lade es nach dem Mund des Stuckes / nehme ich dren Rugel = Längen / sift es halb Rugel = schwehr / vier Rugel = Längen ist ein Zwen = Drittel / darnach das Pulver gut ist.

6. Wie das Pulver zu erken= nen?

Ich brenne es mit Feuer auf einem Papier / so höre ich/was es für einen Schlag thut/und ob es geschwind de aufgehet/ und nichts liegen lässet.

7. Wann in einem Lager/oder in eis ner Westung/ ein Mangel an eisernen Rugeln wäre/ und man muste mit Blen schiessen?

Ich nehme einen halben Mund weniger / als ich sonsten auf Eisen lade / es sen aus waserlen Stuck es wolles und darnach das Pulver gut ist.

8. Wormit solle der Stein verbau= schet werden / damit der Dunst nicht darvon komme?

Wenn die Stein = Büchsen geladen/und das Puls ver vertempt ist / so seize die Rugel mit einem Ereuse dichte hinan/ist es aber eine Feuer = Rak / so seize ein Q q 3 Ereus Creuk hinter die Rugel / und der hintere Rrank muß dichter um die Rugel gestopffet werden.

9.Wann ein Stuck mit einerlen oder zweigen Pulver geladen soll werden?

So nehm ich das beste hinten am Boden/ und das Bose darauf/ doch eins soviel/ als des andern/ so schiesse ich mit zwenerlen Pulver weiter/ als mit eis nerlen.

10. Wann du sollst aus einem Stuck schiessen/ das du nicht kennest/ und sollst einen Schuß in dem andern bringen?

Ich brauche einerlen Ladung und Pulver / wie auch/ daß die Rugeln einerlen Schwehre haben/ und theile es mit der Raum & Nadel ab/ und richte eines in das andere.

11. Wann man ein Stuck lädet/es sen groß oder klein/wieviel gibt man Pulver dahinter?

Was Stein Düchsen senn / gehöret hinter ein Pfund Stein 6. Loth Pulver/will man es aber auf alle Rugeln abtheilen / so gibt man 4. Loth / auch nicht mehr oder weniger.

Folgen

Folgen noch mehr andere Pulver-Sätze.

Gut Schies-Pulver zu maschen.

Man nimmt zu einem halben Centner Salpeter 30. lb. Schwefel / und 12. und ein halb lb. Rohlen/ 3. lb. Grünspan/und 1. Vierlung Salarmoniacum.

Hacken Pulver zu machen.

Man nimme unter 10. th. Salpeter Rohlen und Schwefel/ eines jeden 2. th.

Gemein gutes Hand Pulver.

Man nimme 4. th. Salpeter / 2. th. Schwesel/ und andershalb th. Rohlen.

Stuck : Pulver.

Man nimme Salpeter 100. th. Schwefel und Roblen/eines jeden 25. th. oder Salniter 1. Centner/ Schwefel 20. th. Rohlen 24. th.

Musqueten Pulver.

Man nimme Salpeter 1. Cenener/Schwefel 15. th. Rohlen 18. th.

Rohr-oder Pistolen-Pulver.

Man nimme Salpeter 1. Cenener/Schwefel 12. 16. Roblen 15. 16.

Qq 4 Num.

Num. 8.

Wohlriechende Wasser = Rugeln zu machen.

Man lasset ihme von Wacholder oder Sandels Dolk hohle hölkerne Rügelein / in der Grösse wie die Welschen Rüsselein / machen / füllet sie hernach mit folgenden Mixturen an / zünder sie dann in einem nicht gar zu großen Zimmer an/und wirfst sie in das Wasser. Doch kan man vorhero in das lock einladen/wie man in sonsten dergleichen Verrichtuns gen gebrauchet/damit der Zeug desto besser brenne.

Angezeigte Mixturen sind: Die erste Mixtur.

Nimm Borax 8. Loth/ Abenrauch/ Mastix und Ambra/jedes 2. Loth/Zibeth 1. Loth/ Sägmehl von Abacholder oder Enpressen : Holk/ jedes 2. Unken/ Spicköl 2. Loth/ vermisch es untereinander.

Die andere Mixtur.

Nimm Salpeter 4. Loth / Schwefel & Blumen 2. Loth/ Campher/ gepülverten Agestein/Benzoe/ jedes 1. Loth / Linden & Rohlen 2. Loth / Lerstoß alles wohl klein/ und vermisch es u. e. a.

Num. 9.

Auf andere Art wohlriechende Wafser, Kügelein zu bereiten.

Laß dir hohe hölkerne Rügelein / in der Grösse wie eine Welsche Duß / machen/lasse einen Tropssen oder zwen des wohlriechenden Peruvianischen Balsams darein

darem lauffen / und fülle sie hernach mie folgenden Moreuren an/ zünde sie hernach in einem Zimmer auf und wirff sie in das Wasser.

Doch kan man vorhero in das Loch einen Lunten/ wie man ihn sonsten in dergleichen Berrichtungen gebrauchet/hinein thun/damit der Zeug desto besser brennes die Mixmren find folgende:

Die erste.

R. Salpeter 8. Ung/ Benjoe 1. Ung/Storax Calam 2. Ungen/Wegrauch 2. Unge/Mastix 2. Ungen/ Bisam einen Scrupel / Ambra einen halben Scrus pel/Zibeth 1. halb Quintlein/ Sägspähn von Ros senen Bacholdersoder Cypressens Solksiedes 4. Ungs gelben Sandel und Beihel = Wurk/ jedes 2. Loth/ Storax liquida 1. Soth/Spicanarden: Del 2. Ungen/ vermische es wohl unter einander.

Die andere.

R. Salpeter 2. Ungen/ Schwefel-Blumen. Ung/ Campher eine halbe Ung! gepülverten Agtstein eine halbellnk / Lindene Rohlen 1. Unk / zerstoß und zers pulvere alles wohl / und vermisch es hernach untere einander.

Num. 10.

Wohlriechende Kügelein / die man in einem Zimmer anzünden fan.

Man fan auch Rügelein bereiten/die man in einem Zimmer aus kleinen Feuer = Morsnern wirfft / diesel= bigen machet man nun aus Storax, Benzoe, Sandaraça, 295

daraca, jedes 2. Ung/Olibani, Massix, ABenstauch/weissen Amber/Agtstein/Campber/jedes 1. Ung/Salpeter 3. Ungen/lindene Kohlen 4. Ungen/manzerpulvert nemlich alles/hernach wohluntereinander vermenget/ und befeuchtet es mit einem im Rosen 2Basser aufgelösten Gummis Tragant/machtet kleine Kügelein daraus/ und trocknet es an der Sonnen.

- Num FI.

Von Lust = Feuerwercken / und zwar erstlich von Racketen / wie man mit deuselbigen umgehen solle.

Was die Racketen anbelanget/ werden folche Lufts Fenergenennet/ und können solche/ nach eines jeden Belegenheit/groß oder flein verfertiget werden. Man muß fich aber zuvor die Racheten Stocke von gutem Hannbuchen : Holk ben einem Drecholer machen laffen / mit einer Warkel/ und mit einem Wind sund Sak : Stoffel/ sonften würde fich im Segen das Pas pier aufeinander schieben. Es muffen die Hölker mit Fleiß verfertiget und gemacht/und unten am Dals sowol eben fleissig verleimet werden / hernach kanst du von solchen hernach beschriebenen Gagen einen nehmen/ welcher dir gefället/ und ihn fleiffig mit der Sand wohl durcharbeiten/auch muß seissig Achtung darauf gegeben werden / damit du dem Zünd : Loch die rechte Weite giebest/ denn ob wol die Alten eine Abtheilung gemacht/ daß man foll die Halfe unten abstechen / und in 6. gleiche Theil theilen / und ein Theil von den 6. Theilen soll die rechte Groffe des Zund : kochs geben/ welches

welches aber jeho wegen der Zeuge nicht leiden will / dieweilen der Salperer und Schwefel steissiger ges lautert und zugerichtet wird/ als vor Alters geschehen/ und also die Materia vielmehrers gestärcket / auch die Capeviel anderft. Sonften wollest du in allem fleis sig und vorsichtig mit umgehen/wie denn ein jeder von

finem Lehrmeister ift unterrichtet worden.

Es werden auch folche Rageten aus Röhren ges schossen/ aber sonderliche Wargeln muffen darzu ges machet werden/ denn es muffen die Salfe unten ein quies Theil langer gemachet werden / damit das Pulver womit es geschossen wird/eingeladen werden kan/ bernachmahls mit Papier verleimet. Man fan nur solchemit eisernen Spiken anmachen / damit wenn man sie in ein Strohdach thut/sie fecken bleiben/oder tonnen ohne Pfeilen gefertiget werden / nach eines jes den Gefallen.

Nimm 5. Theil Pulver/ 3. 12. Schläge.
12. Theil Roblen. 3. 12. Schläge.

Doer:

Nimm 5. Theil Pulver/ }10.12.Schläge. 2. Theil Salpeter/ ein halben Theil Rohlen.

Alio modo.

Nimm anderhalb Pfund Pulver 1 3. Pfund Salpeter/24. Loth Schwefel / 1. Pfund und 8. Loth Rohlen.

Dder:

Nimm 10. Pfund MehlePulver / 4.Pfund Salpeter/1.Pfund Schwefel/2.Pfund Kohlen. Dder:

Dder!

Mimm 16. Loth Pulver/ 7. Loth Salpeter/ 2. Soth Schwefel/ 4. Loth Roblen.

Dder:

Nimm dritthalb koth Pulver / 13. Loth Salpes ter/anderthalb koth Schwefel/ 6. Loth Rohlen.

Oder: Nimm 28. Loth Pulver/20. Loth Salpeter/6. Loth Schwefel/10 Loth Roblen.

Deer:

Nimm 30. Loth Pulver/40. Loth Salpeter/20. Loth Schwefel/ 50. Loth Rohlen.

Dder:

Nimm 23. Loth Pulver/30. Loth Salpeter/20. Loth Schwefel/18. Loth Rohlen.

Dder:

Minim 72. Loth Pulver/24. Loth Salpeter/7. Loth Schwefel/9. Loth Rohlen.

Dder:

Nimm 64 koth Mehl, Pulver/16. koth Salpes ter/6. koth Schwesel/8. oder 12. koth Rohlen.

Oder:

Nimm 4. Pfund oder Loth Salpeter/1.Pfund oder Loth Schwefel/2.Pfund oder Loth Kohlen. Oder:

Nimm 5. Pfund Salpeter / 1. Pfund Schwes fel/ anderthalb Pfund Rohlen,

Dder:

Nimm 7.Pfund Salpeter/1.Pfund Schwesell 1.oder ein halb Pfund Kohlen.

Dder:
Nimm 2. Pfund Salpeter/8. Loth Schwefel/
10. Loth Rohlen.
Dder:

Dder:

Nimm 36. Loch Salpeter / 8. Loth Schwefel/
12. Loth Rohlen/ 3tt 1. und 2. Pfund.

Dder:

Nimm 62. Loth Salpeter / neundthalb Loth Schwesel/neunzehn und ein halb Loth Rohlen.

Dder:

Nimm 64. Loth Salpeter/ 10. Loth Schwefel/
22. Loth Rohlen.

Aus Röhren zu schiessen.

Nimm 8. Wfund Pulver / 5. Pfund Salpeter/
2. Pfund Schwefel.

Dder:

Nimm 10. Pfund Pulver/ 8. Pfund Salper/8. Pfund Schwefel/3. Pfund Rohlen.

Dder:

Nimm 8. Theil Pulver/ 3. Theil Schwefel/ 2. Theil Salpeter/2. Theil Rohlen.

Hn. L. M. berühmten Feuerwers ckers Rageten: Sätze.

Pulver 32. Loth/Salpeter 16. Loth/Schwefel 5. Loth/Rohlen 6. Loth.

Auf andere Art.

Pulver 26. Eoth/ Salpeter 10 Eoth/ Schwefel dritthalb Eoth/Rohlen 6. Eoth.

Oder: Gut Schies: Pulver ein halb Pfund / Kartaus nen: Pulvrr ein halb Pfund.

Dder:

Doer:

Gut Schies/Pulver 1.Pfund/ Schwefel zwey

Dder:

Pulver 26. Loth/Galpeter 20. Loth/Schwesel

Pulver 20. Loth/ Kohlen 12. Loth.

Rageten-Saß/zu3.4.5.Loth/biß1.Pfund.

Pulver 29. Loth/Salpeter 10. Loth/Schwesel dritthalb Loth/Kohlen 6. Loth.

Achtlothiger Rageten-Saß.

Pulver 8. Loth/Salpeter 1. Loth/Schwefelein halb Loth/Rohlen 1. Loth.

Ein anderer/zum grossen Rageten.

Salpeier 25. Loth/Rohlen 16. Loth/Schwesel 2. Loth. Dder:

Salveter 16. Loth / Rohlen sechschalb Loth / Schwefel 2. Loth.

Zum kleinen Rageten.

Pulver 32. Loth/Salpeter 6. Loth/Schwefel 5. Loth/Rohlen 6. Loth.

Oder: Pulver 8. Loth/Rohlen 1. Loth.

Weissen Rageten-Saßzu 2. 3. und

4. Lothigen.

Sorh. Salpeter 18. Loth/Schwefel 4. Loth/ Rohlen 6. Ein

Ein andere Prob.

Reinen geschmeißten Salpeter 9. Loth/ Schwes 112 Loth/ Robien 3. Loth/ mit Brandewein angesuchtetedaß er sich ballen lässet.

Rageren Sap/wird mit 24.Schläsgen.

Salpeter 24. Low / Samefel 6. Loth / Häßlen Achlen achthalb Loth.

Einanderer, er mußaber mit drepfig Schlägen geschlagen werden/ auch mehrer oder weniger/ nachdeme die Rageten sennd.

Pulver 1. Loth / geschmelkten Salpeter 12. Loth / Schwesel 4. Loth / Rohlen 10. Loth / mit ein wenig Brandwein angeseuchtet/ daß er sich ballen lässet.

Ein Sat/zu einer 11. Lothigen.

Pulver 7. Loth/ Salpeter I. Loth/ Schwesel I. With/Rohlen 1. Loth.

Wasser-Rageten Sat.

Pulver 8. Loth/ Salpeter 32. Loth/ Schwefel 16. Loth/Rohlen 4. Loth/mit Baumöl angefeucht.

Wasser-Kugel-Satz.

Salpeter 3. Pfund/Schwefel 1. Pfund/ Lohes Mehl 1. Pfund/groben Salpeter 1. Pfund.

Dder: Salpeter 24 Loth/Schwefel 8. Loth/Lohe: Mehl 8. Loth/groben Salpeter 6. Loth.

Ein

Ein anderer.

Salpeter 14. Loth/ Schwefel 3. Loth/Lohe-Mehl 5. Loth / groben Salpeter 2. Loth / geschmelkten Zeng 4. Loth. Oder:

Pulver 8. Eoth/ Salpeter 32. Loth/ Schwefel

26. Loth/Rohlen 4. Loth.

Wasser/Kugel/Sat / mit ausfah-

Pulver 5. Loth/Echwefel/6. Loth/Ealpeter 20. Loth/Lohe: Mehl 5. Loth/Rohlen 2. Loth/groben Sals peter 6. Loth/geschmelkten Zeug 4. Loth.

Wohlriechender Wassein. Satz-in ein Glaß Wein.

Pulver g. Loth/Salpeter 6. Loth/Schwefel 5. Loth/Mastir 2. Loth/Wenrauch 2. Loth/Benzoe 1. Loth/Storax Calam. 2. Loth/Agistein ein halb Loth/mit Spickolangeseuchtet.

Dder:

Pulver 8. Loth/ Salpeter vierthalb Loth/ Schwer fel 3. Loth/ Mastix 2. Loth/ Benzoe 3. Loth/ Wenrauch 1. Loth/ Sägspähn von Wacholderholk / auch mit Spickol angeseuchtet.

Ein Lust-Rugel Sat.

Pulver 3. Loth/Salpeter ein halb loth/Schwes fel anderthalb loth.

Zeug/der unter dem Wasser brennt.

Pulver 7. Loth / Salpeter 9. Loth / Schwefel 2. Soth/Rohlen 3. Loth.

Ein

Ein Ruder, Sak.

Pulver anderhalb Theil/ Salpeter / Schwefel / jedes ein Theil.

Brandröhren-Sat.

pulver 5. Pfund/Salpeter 4.Pfund/ Schwefel 1. Pfund.

Pulver das nicht fracht.

Salpeter 32 Loth/ Schwefel 3. Loth/ Rohlen 4. Loth/Borax 2. Loth.

Schlag-Pulver zu machen.

Salpeter 3. Loth/ Schwefel 1. Loth/ Weinsteins Salz 2. Loth/ das alles flein gestossen / gerieben / und wohl durcheinander gemischt/ darnach zusammen ges wogen/ denn von diesem Pulver ein flein wenig in eis neneisernen Löffel oder Deller über die Rohlen oder Licht gehalten.

Dder:

Schwefel 1. Theil/Salpeter 2. Theil/Saltartarianderthalb Theil/ und wie das Obige gemacht.

Num. 12.

Von Wasser-Kugeln/wie man dies selbigen zurichten und bereiten solle.

Was die Basser Rugeln anbelanger/ must du Säcke von Zwilch darzu machen/ und die darzu gehös rigen Materien hineinfüllen / wie denn diese hernach verzeichnete Sätz darzu können gebrauchet werden / doch must du ebenermassen die Materien wohl mit den Handen und Kubes Hölkern durcharbeiten / und

ann 8.

Sawefe

will pahr

1mm 4

Phil

Beriog

#11 3tt

gimm 3

Sant'

MAB/I

mm 3

Mund

iham'

Pimm

Vlund

Malein

Aimn

Milan

the

(all

mit Leinöll so viel als sich ereignet und gebühret / an. seuchten; auch kanst du hernach einen Drechsler hölker; ne Rugeln drehen lassen/ hernacher süllen/und taussen wie die im Sack/ nur daß Achtung aus das Loch oben gegeben werde/daß es nicht zu groß/ auch nicht zu klein gemachet werde; wenn du aber willst aussahrende Jeuer darinen machen/so must du ein Spatium in der Mitten bleiben lassen/ darein die Materia gefüllet wird/ und um das Corpus Löcher gemacht / und wol ausgebrennet/ damit die aussahrenden Feuer nicht geshindert / und oben mit dünnen Papier verwahret werden. Sonsten wirst du der Sachen serner nach zutommen wissen.

Wasser-Rugeln-Sate.

Nimm siebendhalb Pfund Schlangen-Pulver/ vierdthalb Pfund Salpeter / anderthalb Pfund Schwefel / 1. Pfund Hark-Pech / 1. Pfund Hammerschlag/ein viertels Pfund überzogene Sägspähne. Dder:

Nimm 8. Pfund Mehle Pulver/4. Pfund Sale peter/1. Pfund Schwefel/ein halb Pfund Hark/ein halb Pfund Rohlen / 1. Pfund Hammerschlag/ein Pfund Sägspähn/drenviertels Pund Leinol/darmit angefeuchtet.

Doer!

Nimm 6. Theil Mehlspulver / 4. Theil Galpeg ter/1. Theil Schwesel/4. Theil Colophonii, ein halben Theil Gerberg Lohe/ mit Lein blangeseuchtet. Oder:

Nimm 2. Pfund Mehle Pulver / anderthalb Pfund Salpeter/drenviering Schwefel/ein Viering Glaß/ein Viering Sägspähn/mit Leinöl angefeuchtet.

Dder:

Nimm 8. Theil Pulver 7. Theil Salpeter / 5. Theil Schwefel anderthalb Theil Brichift Park/eis Theil Feilspähne.

Doer:

Nimm 4. Theil Salpeter/2. Theil Pulver/and derthalb Theil Schwefel/1. Theil Rohlen, ein haiben Theil überzogene Sägspähne/ ein halb Theil geschwelkten Zeug.

Doer:

Nimm 3. Theil Pulver / 2. Theil Salpeter / 1. Theil Schwefel / ein halb Theil Rohlen / 1. Theil Spießglaß/1. Theil geschmelzten Zeug.

Doer:

Nimm 35 Pfund Salpeter/12.Pfund Schwes fel/2.Pfund Pech/1. Pfund Wachs/ anderehals Pfund Hammerschlag/3.Pfund Glaß.

Doer:

Nimm 7. Pfund Salpeter/2. Pfund Schwes fel/3. Pfund Sägspähn/ein halb Pfund geschmelks ten Zeug/ein halb Pfund Hark/ein Viering Spieße glaß.

Dher:

Nimm 4. Theil Salperer / 2. Theil Schwefel / 1. Theil faul Holk / 1. Theil geschmelkten Zeug / ein halb Theil Gerberstoh / ein viertel Theil Feils spähne.

Num. 13.

Von Feuer Rädern / wie man dies selbigen zurichten solle.

Lasse darben einen Drechsler von gutem Holke Rr 2 ein

ein Rad drehen / das nach Gelegenheit in dem Diameter zwölftchalb und auch zwen Elen hoch und groß sene/laß ben einem Sattler die Felgen wohl adern/ wiewohlen ein jeder Feuerwercker selbsten davon Wissenschaffehaben wird / bohre Löcher swisten den Felgen/da sie zusammen geleimet senn / daselbsten uns ten werden die Schläge angebunden / und vor folchen Löchern werden sie gegundet. Wann nun folches geschehen/und bit ein Rad zurichten sollest / must du erste lichen den Zeuch versuchen/und eine Hölsten von nach. folgenden Zeuch füllen/ auf das Rad binden/und hers nacher ungefähr so viel Bley / oder was anders als Hölsten wägen werden / aufbinden / und herum lauffen laffen/ und muß der Zeuch / nach Geles genheit der Gröffe des Rades/zugerichtet werden als. denn kan der Zeuch mit Mehl. Pulver oder Salpeter gestärcket/oder mit Roblen geschwächet werden ift es nun ein schwarker Zeuch/so nimm Mehlepulver / ist es ein weisser Zeuch/ so nimm Salpeter zum stärcken / und muß so lange damit umgegangen werden / biß die rechte Probe gefunden wird. Wann nun die Probe gefunden/muffen die Hölften fein fleistig geschlagen / und hernach richtig aufgeleimet und gebunden/ auch wo fie in den Jugen zusammen fommen/fleistig einges raumet/vermacht und verleimet werden / damit fich nicht das Rad an mehrern entjunde als an einem. Mann du nun foldes gar jugerichtet / mit keinwand überzogen/die Schläge richtig angebunden und geleis met/fo verwahre aledann die Holften handen/und mas che ein Tamlein von Gifen, Blech ober Rupfer daran! damit der Brand darauf wegbrenne / und vollends damitumgangen/wie es fich eignet und gebühret. Sola

Folgen die Sätze zum Jeuer-Räs

Nimm 3. Theil Rageten Beuch/1. Theil Rohlen. Oder:

Nimm 3. Theil Pulver/ 2. Theil Salpeter/ ein Theil Schwefel.

Doer:

Nimm 7. Theil Pulver/ 5. Theil Salpeter / 3. Theil Schwefel/anderthalben Theil Rohlen.

Von allerlen wohlriechenden Dingen/als Oel/Balsam/Wassern/ Paarbuder/Sensen/ und fürtresslichen Schminck-Mitteln 20.20.

Num. 1.

Jesimin Del zu machen.

An nimmt ein weites Zucker. Glaß / thut eine Lage geschehlter und zerschnittner Mandeln/so gank frisch sind/darein/über solche eine Lage Jehmin. Blumen/dann wieder Mandeln / und oben Ichmin. Blumen/ und also eines um das andere / biß das Glaß voll wird / denn derbindet man es mit geswichstem Papier/ und doppelter Stasen auf das bestes und stellet es eiliche Zage lang an die Sonne / dann minnt man die Blumen heraus / und ihut an der ven state wieder frische hinein/ verfähret damit wie zus vor /

vorsund solches continuiret man so lange, bis man vermeinet die Mandeln haben den Geruch genugsam an sich gezogen/ dann presset man es wie ein anderes Mandelol aus/ so ist es bereitet.

Num. 29

Citronen-und Pomeranzen Del

Man nimme frischer Citronen oder Pomerans zens Chalen/zerhackt solche auf das kleineste/ und vermischet es unter frische Jehmin-Blumen/ verfähz ret denn darmit/wie im Borhergehenden/so hat man Citronen-oder Pomeranken: Del.

Goldbergestalten kan man von allem wohlries denden Blumwerck/als Rosen/ Relcken / Tubero-

sen &c. wohlriechende Del machen.

Num. 3.

Fürtrefflich : wohlriechende Pomas den womit man alles / bevoraus die Perus quen / fürtrefflich wohlriechend mas chen kan.

Man nimme Schweinenen & Speck / so auf das beste von allen Fieisch , Adern und Beblüte wohl gereiniget / mit einem dünnen Messerleiniges schabet / und sünst oder sechsmahlen mit seischen Wasser wohl durchgewaschen worden ben 4. Pfuns den / thut es in einen neuen irrdenen verglasurten Dasen / thut und vermischet ferner daruter:

des besten auf das farteste pulverisirten Benzoe 8. Loth/

des besten Storax Calamitæ 4. Eoth/
gemahlne Veihel = Wurk 2. Eoth/
langer Epper = Wurk 1. Eoth/
jart = geseilt Rhodiser = Holk 2. Eoth/
gelben Sandel anderthalb Eoth/

pulversirten Zimmet und Negelein/eines jeden dritthalb Loth/

gedörrter Duitten = Schelffen 2. Handvoll/
die von einem Dukend wohlriechenden Porss
dörffer = Uepffeln ziemlich dicklicht = ges
schnitzene Schelffens

die Schaalen von zwen frischen Eitronen/ und eine Pomeranken/ welche zuvor klein zerschnitten/ und mit obigen Sachen wohl vermischet/

ju den besagten Schmeer in den Hafen / und mit ein paar Maasen folgenden wohlriechenden/oder/in Mangel deffen/nur mit guten Rosen : Baffers/samt einer Maas guten alten Weins/gethan werden muß/ dann wird der Hafen auf das beste vermacht / 3. oder 4. Zage hingesett / hernach aber täglich einmalen 5. oder 6. fleissig und wohl umgerühret/ hernach in beisse Aiden oder Sand in einem Ofen gesetzet / das Beuer nach und nach vermehret/ so lange / biß man versichere ist daß alle Fette zergangen/ und sich alles auf das beste untereinander vereiniget hat/auch alle Unreinigkeit gen Boden gefallen ift; hernach nimmt man es / und gieffe es zusammen sein allgemach durch ein sch on rein leinen Euch in ein sauberes Geschirr oder Schüssels gibt darben aber genaue Achtung/daß nichts unreines. Rr 4

mit hinein kommen möge / eh es aber gar erkaltee/
muß man folgende Diitäten mit darunter vermtschen/
mit einem hölkernen faubern Spatel wohl untereinander vermischen / und hernach in eine grosse zienerne Buchsen giessen / darinnen erkühlen lassen / noch einmalen untereinander rühren / und denn wohl- vermacht verwahren.

Die besagten Olitäten sind

Dihodiser & Holk & Del 2. Loths
Zimmet & Del 2. Quintleins
Zesmin & Del 4. Loths
Bergamotten & Del 2. Loths
Eeter & Essent 1. Loths
Citronen & Del 1. Loths
Peruvianischen Balsam anderthalb Loths
Ambra liquida 1. Quintleins
zart & abgeriebenen Bisam 2. Quintleins
unverfälschten Zibeth 4. Scrupels

welche dren lettern Stücke mit besagten Hitaten in einem saubern gläsern Mörsner zart abgerieben wera den mussen.

Obgedachtes wohlriechendes Wase ser aber wird also bereitet:

Man nimmt des feinesten Bentoes 8. Loths
Storax Calamitæ 6. Loths
Labdani de Barba 1. Loths
zart = geseilt Rhodiser = Holk 3. Loths
gelben Sandel 4. Loths

langer

langer Cyper = ABurk anderthalb Loth/ Rägelein driethalh Loth/

Zimmet 1. Eoth/

Neihel = Wurk 2. Loth/ 2. Quint.

eine gank frisch und klein zerschnittne Citronen und Pomeranken!

alles gröbliche zerschnitten und zerstossen in einen

Blas: Rolben gethan/ und

dren Maas Rosen , Wasser/

ein Achtel = Maas Zimmet = Wasser/

ein und ein halb Seidlein guten alten Rheine Weine

barauf gegossen/ das Glas dann wohl vermache/ und g. Tagelang auf gelinder Wärme stehen lassen/ dann Bisam/Umbra und Zibeth/ nach Belieben/ mit einer Baumwollen in den Helm = Schnabel gethan / und also herüber destillirt / und auf das beste verwahret / je dier nun dieses Wasser wird / je wohlriechender es auch wird.

Num. 4.

Eine fürtreffliche Perfumirung der Handschuh/ Leder und Felle.

Man nimme Benzoe und Storax Calam. eines

- jeden z. Loth/

stösst bende auf das kleinste / this is auf einen Reibesstein / vermischt darunter des besten Orientalischen Bisams 4. Scrupel / und reibet es mit einem kräffsten Rosen = oder vorhergehenden wohlriechendem Wasser/auf das zarteste ab.

NB. Man muß des Rosen - oder wohlriechenden Bassers nur soviel darzu gebrauchen/daß die Materi

Mr 5

nur also dunne wird wie Butter : Milch/hernach thue man es in ein reines Gläslein/vermacht und verwah.

retes auf das beste.

Im Gebrauch werden die Handschuh und Fellowercke / oder/ was man perfumiren will / genommen/ und mit einem kleinen gelinden / in der gemeldeten zus gerichten weissen Materi wohl = genekten Bürstlein wohl überstrichen/daß es zimlich feucht werde/hernach werden sie ausgebenckt/und ziemlicher Massen/aber jeboch nicht allzu sehr / abgetrocknet / dann wieder wohl gerieben / hernach geneket / ausgehencket / getrocknet/ und also dren = oder viermalen wiederholet / so werden sie auf das edelste und beste persumirt senn.

Num. s.

Auf Italianische Art großer Herren Handschuhe auf das beste und fürtrest, lichste zu persumiren.

Man nimmt die Handschuh/welche nicht zu klein sollen seyn/schmieret die Nade mit einem wohlriechens den zugerichteten Unschlit/ wäschet es einmalen zwen oder dren mit Rosen = ABasser/ und lässet es wieder wohl ausdrucken/ hernach nimmt man

des besten Rosens Wassers/ Pomerankenblühe Worthenblich = Wassers 1. Theil/ Finners Wassers ein halb Theil/

vermischet es untereinander / und wäschet die Hande schuh so offt darmit / biß daß man keinen Leder : Besichunger an denselbigen findet / dann lässe man sie ein paar Lag liegen/ und vermischt ein Epprisches Pulver daruns

darunter / und dörret sie ein wenig an dem Schatten/

ichmieret fie hernach mit folgender Domade.

Man nimmt frisches Schaaf: Unschlitt foviel als genng ist / und vermischer darunter ein wenig Jesmin. Dell und ein gar wenig Bergamotten : Dell ben dem Kener/thut auch etwas ausgepresses Muscaten : Del barku/ vermischt es wohl untereinander / und schmiere die Handschuh warm darmie/ biß es wohl hinein trins get / darnach reibt man sie wiederum wohl mit einem Zuch/damit das Unschlie desto besser durchdringe/ und strectet sie voneinander/blafet sie hernach auf/und las fet fie also einen gangen Zag feben. Und so man sie wohl auseinander gedähner oder gestrecker / und offe aufgeblasen hat / daß sie gar nahe trocken worden / so lasse man sie darauf 20. Zag lang mit einem wohlries denden und guten Rauch oder Geruch beräuchern! alle Zag einmaln oder dren / und lässt den Dampsf oder Rauch wohl in die Handschuh gehen / inzwischen aber läffe man fie offt mit einem wohlriechenden 28afferbeffreichen/und in faubere Schnupptucher verwicks len. So nun folches alles geschehen/so nimmt man

> Bisam / Jesmin = oder Benzoe = Del / jedes/ soviel genug ist! Rosen = Wasser ein wenig!

vermischt alles wohl b.e.a. in einem zinernen Geschirt ob dem Feuer/ bestreichet die Handschuh wohl mit eiz ner Feder/ darnach salbet man die Nad wohl mit Zizbeth/ und legt sie etliche Zag lang in gedörrte Rosens Blätter/ und zulektzwischen zwen wüllene Decken/ so wirst du köstliche und wohlriechende Hande

schuhe habein.

Num. 6.

Wohlriechendes Wasser/worinnen die Handschuh eingeweichet werden sol: len/daß sie überaus wohlriechend werden.

Man nimme Pomerankenbluß oder ein anders wohlriechendes Wassers / 1. Pfund / des bis famirten Rosen = 2Baffers 2. Pfund / Gewürk = Megelein / feiner Zimmet / eines jes den 4. Loth / gefeile Mhodifer : Holk / gelb Sandels Holf Florentinischer Beihelmurge Copper : Wurk / jedes 3. Loth / Storax Calamita, Benzoe, jedes 2. Loth / Citronens Schaalen / Pomerangen : Schaalen / jedes 4. Eoth/

laffe es miteinander etliche Zag fteben / dann destilire man das Baffer mit gelindem Fener berüber / fo hat

man ein herrlich : wohlriechendes Wasser.

Je älter nun dieses Wasser wird / je kräfftiger es auch wird.

Num. 7.

Ein ander wohl-riechendes Wasser zu den Handschuhen.

Man nimmt des feinsten Benzoe 8. Loth/ Storax Calam. 6. Loth/ Labdani de Barba 1. loth/ gefeilt Rhodiser " Holk 3. Loth/ gelben Sandel 4. Loth / langer Cyper = Wurk anderthalb Loth Regelein dritthalb Loth/Zimmet 1. Loth! Beihel : Wurf 2. Loth und 1. Quint. eine gange Cittonen und Pomerangen/

alles

alles gröblicht zerstossen und zerschnitten in einen Blas = Rolben gethan/ und

Rosen = Wasser drey Maas/

Zimmet = Wasser eine Achtel = Maas/

guten alten Rhein = ABein anderthalb Seide

darauf gegossen/ und im wohlvermachten Glas sechs Laglang stehen lassen/ aber zum öfftern wohl umges tühret/ dann über den Helm mit gelindem Feuer hersührt destilirt/ und so man es nicht wohlriechend haben will/ so kan man mit Zucker abgeriebenem Bisam/ Ambra und Zibeth/ in einem leinenen Säcklein das rein hängen.

NB. Aus dem Hinterbliebenen kan man Rauchs Kerkleinmachen/ auch muß diß Wasser/auf das beste

vermacht/verwahret werden.

Num. 8.

Species pro Tabacco.

M. Anis und Fenchel/jedes 2. Ung/rother Rosens Blätter/Ros. pallid. jedes ein Handvoll/Lavendel/Majoran/eines jeden anderthalb Handvoll/Benzoe 2. Quintlein/Storax Calam. anderthalb Quintlein/Weyrauch 2. Quintlein/Megelein 1. Quintlein/Mastix, Eubeben und Cordamömlein/eines jeden 2. Quintlein/Sassaffaße Holk ein halbe Ung/Enis Del/Fenchel Del/eines jeden 20. Eropsfen/Wirginischer Tobacts Wiätter 1.

vermisch es gröblicht zerschnitten und zerstossen Anters

einander.

Num. 9.

Pulv. Crinalis, wohltiechend Haar:

Re. Langer Enper = QBurg / Calam. arom. rother Rosen/sedes anderthalb Ungen/Benzoe 1. Ung/Paradis = Holg 6. Quintlein/rother Corallen/Algestein/ sedes eine halbe Ung/ Bohnen = Mehl 4. Ungen/ Beihelwurg 8. Ungen/

alles auf das subtilste pulversirt untereinander vermis

des besten Bisams und Zibeths/eines jeden 5. Grant

usus pracipue ad Pilos renascendos & Radices confirmandas (capiti inspersus) Cerebrum insuper & memoriam recreat; confortatque.

Num. 10. Pulvis sternutatorius.

12. Majoran/Roßmarin/Bethonien/Majens blümlein/Muscaten/Nüß/jedes 3. Quint. Salis armoniaci volat. 1. Scrupel/

vermisch es auf das subtilste pulverstruntereinander/
ist fürtrefflich im Kopff = Schmerken zu gebrauchen.

Num. 11. Pulvis odoratus.

Nimm Florent. Beihel = Wurk 14. Unken/ Nhos diser = Holk 2. Unken / Majoran 3. Quint/ Negelein 1. Unk / Citronen = Schaalen 5. Quintlein / Cyper = Wurk 1. Unk / Calam. aromat. aromat. 6. Quintlein/ Damastener Mossilein 4. Ung/rother Rosen 2. Ung/Benzoe, Storax Calam. eins soviel als des andern/Laudanjein halbe Ung/

M. f. Pulvis crassus vestimentis inspergendus

m à Tineis prælerventur.

Num. 12:

Wohl = riechender bisamirter Schupff, Toback.

Man nimme des besten Bisams 1. Quintlein/solvin solchen in dem besten rectificirten Rosen; Geist/9. s. damit irroriret man HB. des getörnten oder gesnebenen Bresill; Tobacks / dann thut man serner dannter

Rhodiser: Holk Dels Bergamotten: Del und Ceoir : Geist jedes 1. Gerupels

verwahre hernach solchen in einer blevernen Büchsen/ so bleibt er lange Zeit gut/ und verliehre seinen edlen Beruch nicht.

Dder :

Man nimme zartegeriebenen Bresille Tohack 1.15. mit Zucker abgeriebenen Bisam 1. Quint. Rhodiser » Holk » Del 1. Scrupel.

Num. 13.

Wohlriechende Pastillen oder Rachel Reiber.

Mimm Benzoin 16. Loth/Storax Calam. Laudani, jedes 4. Loth/ Ambra 1. Quint/ Bisam 2. Scrupel/ Lindene Rohlen 8. Loth/ die Ambra und Bisam in Rhodiser Holf = Delzer rieben / und unter die klein pulversirten Rohlen vermischet / hernach thut man den Benzoe, Storax und Laudanum, zerstossen untereinander vermischet in einen wohl heiß zemachten Mörsel/ zerreibtes darinz nen/ und vermischt den mit Bisam und Ambra angemachten Rohlen = Staub darunter / arbeitet es wohl untereinander / und sormiret Stengeln daraus / darz mit reibet man die warmen Desen/ so gibt es einen siberaus herrlichen Geruch.

2. Man nimmt Benzoe 4. Loth/Storax Calam.
2. Loth/ zart gemahiner Beihelwurk/ Nesgelein/ und zart gefeilt Rhodiser "Holk/jesdes 3. Quint. thut darzu mit Zucker abgeries benem Bisam/Zibeth und Ambra/eines seden 8. Gran/ mit ein gar wenig weydenen Rohslen darunter/

vermischetes in einem warmen Mörsel wohl untereinander/macht es dann mit einem von Wasser gemachs ten Schleim zu einer Massam, und formiret Stens gelein daraus/welche an dem warmen Osen gerieben werden.

3. Oder man nimmt Benzoe 4. Loth/ Storax Calam. 2. Loth/ Laudani 1. Loth/ fart : ges feilt Rhodiser : Holk/ Paradis : Holk/ jedes ein Quintlein/

vermischt es wohl untereinander / glesst ein wenig Uns garisches Wasser oder rectificirten Brandwein das rüber/ lässt es 8. Zage lang stehen/ wohl verdeckt/ hers nach lässt man es miteinander zergehen/ und formiret dann Kerklein oder Stengel daraus.

Num.

Num. 14.

ABohlriechende Pulver/zwischen die Kleider zu streuen/ und in Säcklein zu thun.

1. Man nimmt rother Rosen = Blätter ein halb th. Beihelwurk / gefeilt Rhodiser = Holk / jedes 1. Loth/Calmuß ein halb Quintlein/Corians der / langer Epper = Wurk / jedes 1. Quintslein/Lavendel = Blüh / Spick = Blümlein/Roßmarin = Blüh / gelben Beihel / jedes ein Quintlein/Regeleinzwen Quintlein/

alles gröblicht : pulverisirt u. e. a. vermischt/dann zwisschen die Rleider gestreuet / oder in Säcklein gefüllet.

2. Man nimme Ulmer-Röslein/ Lavendel-Blüms lein / gelben Beihel / Majoran / Basilien/ Rosmarin/ jedes 1. Loth / Lorbeer : Blätter 2. Quintlein/ Beihelwurs/ Calmus/jedes 1. Loth/ Regelein/ Muscaten : Blüh/ Storax, jedes 1. Quintlein/

gröblicht pulverifire untereinander vermifcht/in Sacte

lein gefüllet/ und zwischen die Rleider gelegt.

3. Oder man nimmt Beihelwurk / Calmus/ jedes 1. Loth/ Lorbeer = Blåtter/ Roßmarin/ Basis lien / Salben/ jedes 2. Quintlein / Lavendels Blumlein/Rosen/Majoran/Negelein/Muss caten = Blumen/ jedes 1. Quintlein/

verfahre darmit/ wie mit vorigen.

Num. is. of the

Gute Rauch = Kertzlein zu machen.
1. Nimm seinen Benzoin 5. Loth/Storax Calam.
3. Loth/

3. Loth/ Laudani anderthalb Loth/ lindene Rohlen 16, Loth/

vermisch es wohl untereinander / laß Tragant in Ro fen = 2Baffer zerget en / mache mit folden die Maffam an, und formire Rauch : Retgen daraus.

2. Dder nimm Benzoe 7. Loth / Storax Calam. 8. Loth/ Wenrauch/ Laudani, jedes 1. halb Loth/rother Rosen/Regelein/Zimmet/Maflix, zart : gefeilt Rhodiser : Holk / gelben Sandel/ Aloes : Holk/Muscaten : Nüßund Beihelmurk / jedes 2. Loth / Citronenschaas len 1. Loth/ lindene Rohlen 2. Pfund/

die Rohlen lege in Brandwein / hernach mache sie zu Pulver/ wie auch die andern Species alle/vermisch es wohl untereinander/und mach es mit Eragantschleim! von Rosen : Wasser gemachetzur Massam, und for mire Zeltlein oder Rauch : Rerklein daraus.

3. Mannimme Benzoin, Storax Calamitæ, jes des 8. Eoth/ Wenrauch 20. Eoth/ Laudanum 12. Lothizart : gefeilt Wacholder : Holk 10. Loth, Lindnen Rohlen: Staub 2. Pfund/

alles auf das subtilfte pulverifirt untereinander / und macht es mit Eragantschleim/ wie bewust/ zu Rauche Rerklein.

Num. 16. Candelæ Fumales.

R. Assæ dulcis 16. Ungen/Storax Calamitæ 8. Ungen / weissen Wenrauch / Mastix, jedes dritthalb Ungen/weissen Zucker z. Ungen/ Paradis : Holk 1. Unk/

vermischt alles auf das subtilste pulverisire u. e. a.

Dann

Dann nehmt Gummi: Eragant/ und Gummi-Arabicum, jedes anderthalb Ungen/ Muss catenblüh: Wasser/ Regelein: Wasser/ Citros nen: Wasser und Rosen: Wassers/eines jeden 2. Ungen/

machedarmit/wie bewustleinen Eragants Schleim.

Dann nimme man zur obigen Mireur Lindene Kohlen/aufdas zarteste pulveristre/ ein halb Pfund/ des besten Laudani 2. Ungen/Storax liquid. 2. Ungen/

lasset diese bende zu erst in einem heissen Mörsner zergehen/vermischt die obige Mixtur auf das beste daruns
ter/ und macht es mit besagtem Tragant > Schleim zu
tiner Massam, hernach formiret Rauch > Rerzlein
daraus.

Num. 17.

Sehr lieblich = wohlriechendes Rauch: Pulver.

Rlein = geschnittenes Wacholder = Holk/ Paras dis = Holk/ Rosen = Holk/ gelben Sandel/ Zimmet / Gummi-Elemi, Sandaraca, Agestein / Mastix, Wuscaten = Nüß/ Neges lein/ sedes 1. Loth/ Benzoe, Storax Calam. jedes 2. Loth/

mach es zu einem gröblichten Pulver/willt du Bisam darunter thun / so kanst du nach deinem Belieben das

unter vermengen.

Ein anders.

Nimmweissen Sandel 4. Loth/Benzoe, Storax Calamitæ, Wacholder-Holk/jedes 2. Loth/ Ss 2 Wisam/ Bisam/Ambra/ jedes ein halb Quint/ mache

Doer:

Nimm Wenrauch/ Storax Calamita, Benzoe, jedes 3. loth/ Gummi Animæ 1. loth/ gestraspelt Wacholder: Holk anderthalb Loth.

Num. 18.

Wohlriechende Bisam = Alepsfel.

Be. Storax Calamita, Laudani, eines jeden 1.

Unk / zerreib es in einem heissen Mörsner wohl untereinander/thu darzu des besten Ums ber : Gries/ Bisam/Zibeth/jedes 1. Quint/ Mhodiser : Holk = Del/ Zimmet = Del/ Neges lem = Del/ Bergamotten = Del/ eines jeden ein halb Quintlein / zart = geseilt Rhodiser = Holk, Paradis : Holk/ jedes 1. Loth/Zimmet/ Negelein/ jedes 5. Quintlein/

reib alles auf das beste untereinander / und mach runs

de Rugeln daraus.

Auf andere Art.

Nimm Storax Calamita, Laudani, eines seden andershalb Loth/zerreib es in einem heissen Mörsner/thu ferner darunter zartspulverissirten Benzoe, Gummi Animæ, sedes 1. Loth/Nuscatens Blüh/Muscatens Nüß/sedes 1. Loth/Nastadis, Hols/Zimmet, Beihelwurz/sedes 3. Quintlein/Zimmet, Del/Negeleins Del/sedes ein halb Quintlein/ausgepresses Muscaten; Del 1. Quintletn/

permisch

vermisch alles wohl untereinander / und mach Rugein baraus.

Num. 19.

Sehr wohlriechende Seiffen : Kus geln zum Barbieren zu mas dien.

Man nimme geschabter Benedischer Seiffen/so. viel man will Lavendel = 2Baffer, Majorans Wasser/ Rosen = Basser/ Zimmet = Basser/ eins soviel als des andern / jart pulverificiet Deibeiwurg/Benzoe, Storax Calamira, feiner Zimmer/ Cirronen : Schaalen / Pom. merangen : Schaalen / jedes 1. Quintlein/ zart = gefeilt Rhodifer = Holk / Gewürk = De. gelein/jedes anderthalb Quintlein/

die geschabte Benedische Seiffen thut man in einen verglafirten Hafen/giesst obbefagte Wasser daran/ses hues über ein gelindes Rohl = Fener, rühret es mit eis nem bolgernen Spatel so lang untereinander / bif die Geiffen zergangen / dann thut man obbefagtes Puls ber dareins rühret es wohl untereinanders hernach las fer man Gummi = Arabicum im Rosen = Wasser zero gehen/ mache dann die Geiffen- Massam darmit ans form.ret Seiffen : Rugeln daraus/bestreicher aber die Dandezuvor wort mit Rofen soder Spickol/und las stes hernach an der Luffe erharten.

So man es nun wohlriechender haben will / kan man auch celiche Gran Bisam darun. ter vermischen.

Ss 3 mille 181 Num.

Num. 20.

Wie die Haar schön zu bleichen sind.

Man macht erstlich eine Laugen/und siedet Stengel & Blumen darinnen/darnach thut man auch einen Theil ungelöschten Kalch darzu/ und lässet es noch einmaln sieden/dann abkühlen/nach diesem thut man die Haar/so man bleichen will/in einen breiten irdenen Teller ausgebreitet legen / nimmt dann eine Rehrsbürsten/dunckt solche in die abgesottene Laugen/und besprenget die Haar darmit/lässe es alsdann an der Sonnen trocknen/ dieses Besprengen wiederholet man des Tages etlichmalen/lässe saber allzeit wieder an der Sonnen trocknen/hält eine Zeitlang darmit an/ so werden die Haar von Tagzu Tag liechter werden.

Num. 21.

Die liechten Haar hell und dunckels braun zu färben.

Man nimmt die Haar / so man farben will / tame met sie rein aus / legt sie auf Büschelein / ohngesehr ete nes kleinen Fingers dick / und bindet sie oben an den Wurkeln mit einem Zwirn = Faden sest zusammen / damit sie nicht auffahren / und die Haar verwirrt were den können / alsdann nimmt man gute schwarke Restelers = Farb / sest sie in einem Hasen zum Feuer / lässe sie sie sin einem Hasen zum Feuer / lässe sie susammen = gebundne Haar = Strenge / dunckt sie in den Hasen so offt / bis sie dunckel = braun genug an der Farbe sind / alsdann legt man sie aus einen breiten Zeller/

Keller/lässe sie an der Sonnen/ oder ben einem war men Ofen/ trocken werden.

Num. 22.

Schwarze Haare zu far: ben.

Man nimmt die Haar/so man farben will/tams met und waschet sie rein aus / bindet sie dann in Gerenge/wie zuvor gemeldet/greifst sie aber mit keiner seten Hand an / sonsten nehmen sie die Farb nicht an/ wann die Haar-Streng nun getrocknei/so macht man ein Del aus den grünen Schelffen von Welschen Rüss sen/und salbt die Haar darmits wie zuvor gemeldet/ so werden sie schwarz.

Num. 23.

Braune Haare zu farben.

Nimm die Haar/ so du färben willst/mach oder bind sie Strenden Weis zusammen/wie zuvor gez meldet/alsdann nimm Dachsen=Schmalk/schmier die Händ darmit/daß sie ziemlich sett werden/laß sie alsdann so über Nacht liegen/darnach mach eine Laus gen aus der innern Rinden des Epheues/ und wasch die Haar darmit/bis das Dachsen=Schmais wieder

darvon kommet / alsdann laß sie trocknen/ so werden sie schön grau wers den.

584

Num.

Num. 24

Leichte wohlriechende Seiffen zu machen.

Nimm Weiße Bircken oder Weiße Buchen Holks Alschen / mach eine starcke Laugen darvon/ zu dieser nimm nun halb Hirschen = und halb Geiß = Unschlit/ gieß Geiß = Wilch daran / soviel hierzu vonnöthen / sek es auf ein Rohl = Feuer / und laß es zusammen sieden/ biß es genug ist / dann nimm es herab/ thue darein solo gende Dele/als

Rosen = Del / Gaffer = Del / Bergamottens Del / Weinstein = und Jesmin = Del/ soviel man will/

laß es noch einen Wall aufthun/gieß es alsdann in viereckigte Lädlein/und schneid es hernach in beliebige Stücklein. Probatum est.

Num. 25.

Sehr wohlriechende Mandels Seiffen zu machen.

Man nimmt schöner Mandeln/soviel man wills weicht sie so lang im warmen Wasser/ bis die Schelfs sen herab gehen/thut sie alsdann in ein kaltes Wasser/ damit ihnen die Krasst nicht entgehe/wann sie nun abgescheelet/ so zerstösst man sie in einem Mörsel/daß sie wie ein Mues werden/benezet sie inzwischen immer mit Rosen = Wasser/wann sie nun so klein sind/daß man sie durch einen engen Seiher oder Sieb treiben kan/alsdann thut man sie in einen glasurten Tiegel/nimmt darzu Hirschen = Unschlit/ (oder/so man es har

bers

ben kan/ Hirschen » Marck / welches besser ist, als das Unschlit) Campher, Citronen ». Sasst, Rosen » Del/ Weinskein » Del / Jesmin » Del / soviel man selber will, thut Beiß » Milch darzu/ sestes auf ein gelindes Rohl » Feuerlein/ und lässtes gemach sieden/ biß es ges mugist, als dann lässt man es ein wenig abtühlen/und giesst es in ein Befäß/ lässt es stehen/ biß daß man es zu Stücken schneiden kan. Probatum est.

Num, 26.

Herrn M. G. Barbierers / twohlries chende Barbier, Seiffen, Rus gel.

Man nimme schöner weisser gedörrter/oder/wels ches besser ist/Venedischer Seissen/zum Exempel/andershalb Pfund/ und schabt dieselbige mit einem subilen Messerlein gar dunn und klein/alsdann thut man

gemahlner Beihelwurk 7. oder 8. Messers Spiken voll darunter / 2. oder 3. Quintlein Spickol/

daß man es wohl riechen kan/knetet es alsdann mit der Hand wohl durcheinander/vermischt fers ner darunter

> Rhodiser : Holk : Del/ Bergamotten : Del/ Zimmet: Del/ Megelein: Del/ Citronen: Del/ eines jeden dren Tropffen / Bisam 2. Gran/ Zibeth 3. Gran/

folches alles mit einem Spatel oder Messer wohl durcheinander getrieben/ und Rugeln/ so groß man Selber

selber will/daraus formiret/dann nummt man ein wenig Schlag = Balsam an einem Jinger/und bes rühret die Rugeln darmit / so sind sie fertig / thue hernach eine jede Seissen = Rugel in eine Baums wolle / und verwahret es in einer Schachtel oder Laden/und hebet es zum Gebrauch auf.

Num. 27.

Eine andere wohlriechende Seissen zu machen / welche alle Mackel und Flecken aus dem Angesicht wegnimmt.

Man nimmt feinen weissen Tragant/weichet ihn in Brandwein zwen Tage / damit er recht lucker werde / zu diesem weichet man in einem andern Glas des besten Krasst. Mehls in weiß Lilien = oder Rosen = Wasser / sauttelt es zum öfftern auf/wann nun diese bende Stück genug geweichet sind/ so thut man sie zusammen / giesset Geiß = Milch darüber/zerklopsset es wohl / daß es güstig wird/alsdann Sie zronen = Sasst darein/deßgleichen kan man

Campher / Rosen = Del / Pommerangen. und Citronen = Del/ soviel man will/

darzu nehmen/ und auf einem gelinden Rohl: Feuers lein gemach sieden lassen/ biß es genug ist/ nach diesem kan man es in die kaden oder Schachtel giessen/ und in Stücklein zerschneiden. Prob. est.

Num.

Num. 28.

Ein Wasser / das Gesichtschön zart und junggeschaffen zu machen.

R. Majen, Blümlein / Weißwurt / flor. genistar. Rad. Cucumeris asinin, weisser &is stenwurt / jedes 2. Hand voll / verschaume Hönig 4. Unt / des Weissen von 8. Epern/

wohlgeklopsfet / und so viel alles zusammen wieget /
thue so schwehr guten alten Wein darzu / lasse es &.
Lage lang miteinander putrissciren / dann destillire
es aus dem Balneo herüber / so gehet es erstlich Sils
bersarb/ darnach wie ein Del / endlich Goldsarb/ sols
des thue zusammen/ und thue Campher in ein Tüchz
lein/ und hencke es in das Wasser / damit streiche dich
bisweilen an / und gehenicht gleich in die Łusse/ bis es
selber trocken worden.

Num. 29.

Gutes Schminck-Wasser/zum Un= freichen deß Angesichts.

p. Boragenwasser/ Lindenblühwasser/jedes ein halb Pfund/Uron: und Weißwurk: Wasser/
jedes 2. Ung/weiß Bohnenblüh: Wasser 3.
Ung/ vermische es untereinander / und lege darein ein Swennlein rother Flockseiden/und anderthalb Quint Campher / damit streiche dich an.

Doer:

Nimm weisse Bohnen / lege sie über Nacht in guten Wein-Essig/ziehe ihnen die Haut ab / stoß sie zu Pulver und Mehl/ so du willzt schlassen gehen/ so lege deß Mehls ein wenig in warmes Wasser/ so viel du auf auf einmahlen bedarfist und wasche dus Angeste wohl darmit es macht schon und glangend.

Num. 30.

Ein Wasser welches gut zu dem Ans

Mimm schöner frischer Citronen 4. Stuck/Pos merangen 2. Stuck / zerschneide sie in kleine Smicke / thue darzu Candel-Zucker 1. Loth / Borax ein halb Loth/ darüber giesse Ziegen-Milch q. s. denn destillire es aus dem Sand herüver/so ist es bereitet.

Num. 31.

Die in Franckreich secrete Rinds: Gallen Schminck, die sehr hoch gehalt ten wird.

Man nimmt gank frischer Rinds. Gallen unges fehr 1. Pfund/thut es in ein rein Rolben: Glaß / denn thut man darein

pulverisite Salis gemæ 1. Loth/weissen Cans den Zucker 2. Loth/ Benedischen Borar 2. Quint/Alaun 1. Quint/klein abgeriebenen Campher 1. Quint/

rühret es eine gute Beile untereinander/seket es denn 14. Tage hin/ und rühret es alle Tage erlichemahlen fleissig um/ dann giesset man es aus/ und filtrirt es durch ein rein Maculatur-Papier/ dieses verwahree vor der Hise der Sonnen:

Wenn man will in die Sonne oder Lufft gehen/ so bestreichet man das Angesicht des Abends damit/ und wäschet es mit Wasser wiederum

āb.

Vin fürtreffliches Wasser zum Un= gesicht.

Man nimmt deß schönesten Weikenmehle/so viel man will / und macht mit Ziegen. Milch einen Laig/ und bäcket es in dem Ofen; dann nimmt man die Brumen darvon/zerbrockt solche gank klein/gießt frische Ziegen. Milch darüber / thut darzu wohlzer. tlopsfres Eperweiß / und ein wenig von gebrennten Eperschalen/und destilliret es den mit gelindem Feuer herüber.

Ein anders.

Mannimme weisser Lilienwurk 8. Loth/schöner weisser Lilienblatter 4. Hände voll / von 24. Eyern das Weisse / wol zerklopstet / weissen Sandel 4. Loth/Weiswurkel 6. Loth/

flein zerstossen und zerschnitten/vermischt es denn wol untereinander/und lässet es 14. Tage stehen/ denn des stilliret man es aus dem Balneo Mariæ here über.

Ein anders.

Man nimme kleinzerschnittene Weißwurkel / weichet sie Tag und Nacht in weissen Wein / here nach auch so lange in Ziegen / Welch / zerstösset sie denn in einem Wörsel / presset den Safft dars aus / und bestreichet die Flecken

darmit.

Num. 34.

Wohlriechende Wasser zu mas chen.

l.

Nimm des besten Nosenwassers 4. Nössel/Posmeranken Blüh: Wasser 2. Nössel/Zimmers Quasser 1. Nössel/guten Rheinwein 1. Nössel/ziesse es zusamen/thue solgende Species darein/als: des besten Benzoe 6. Loth / Storax Calam.

4. Loth / gesenst Nosen, Holk 2. Loth / langer Enperwurk anderhalb Loth/gelben Sandel/Weilwurk / sedes 3. Quint / Laudani 2. Quint/Zimmet anderthalb Quint/Nägelein 1. Quint / dünn ausgeschnittener Citronensschalen / Pomerankenschalen / jedes anderts

vermache das Glaß auf das beste / lasse es 14. Tage lang in der Sonnen stehen / schüttle es sehr offt um / denn destillire es aus der Aschen herüber / nimm dann feinen Bisam/Umbra und Ziebet / so viel du willst/reibe es mit Zucker zart ab / thue es zusammen in ein klein Säcklein von Zendel / und hänge es in das

Wasser.

halb Eoth!

2. Nimm rother Rosen/Ehymian/gelben Beil/
Pomerankenblüh/ Lavendelblümlein/ Sals
benblüh/Majoran/Rosmarinblüh/ jedes ein
Hand voll/ Citronenschalen / Pomerankens
blüh/Beilwurk/ Rägelein/Zimmet/ Rhodis
ser: Holk/jedes 2. Loth/

vermische alles klein zerschnitten und gröblicht zerstoß sen untereinander/thue es in einen Glaßkolben/ und giesse vierthalb Maaß gut Rosenwasser darüber/lasse

es wohlverbunden 8. Eage lang stehen/dann destillire es herüber / thue aber zuvor in den Helm: Schnabel Bisam ein halben Scrupel/Zieber 6. Granzc.

Nimm gesenst Rhodiser Holk/gelben Sandel/
jedes 4. Loth/Paradns Holk/runder Enpers
Wurk/Ralmus / Eitronenschalen / Weils
wurk/jedes 1. Loth/2. Quint/geseinter Röss
lein/Benzoe, Storax Calamitæ, jed. 3. Loth/
alles flein gemacht untereinander vermischet/in einen
Blastoben gerhan/und einer breiten Hand hoch des
besten Rosenwassers darüber gegossen / etliche Zage
langmiteinader stehen lassen/denn herüber destilliret /
und wohl verwahret.

14. Benzoin, Storax Calam. Zimmet/Mäges
lein/Weilwurß/gefenlt Rhodiserholk/jedes
4. Loth/Bisam/Umbra und Zibeth/nach Bes
keben untereinander vermischt/dann gut Rosensund
Pomeranken/Wasser in gleichem Gewicht einer Hand
hoch darüber gegossen/3. oder 4. Tage stehen lassen/
alsdann herüber destilliret.

Nimm Robmarin/Majoran/Rrausemunk/ Basilien/ Salwey/Melissen/Jsop/Quens del/Beilwurk/Holderblüh/Salben/jedes 2. Händ voll/Eitronenschalen 8. Loth/Zimmet/Mägelein/Muscaten/jedes 2. Loth/

alles gröblicht zerschnitten und zerstossen/untereinand der vermischt/in einen Glaßtolben gethan/und des bes sten Rosenwassers darüber gegossen/etliche Zagstehen lassen/alsdenn über den Heim herüber destilliret.

6.

n. Feiner Zimmet 4. Loth/ Nägelein/ Muscas ten/jedes 2. Loth/gesenst Rhodiserholk/ Beils wurk/jedes 3. Loth/Benzoe, Storax Calam.

jedes anderthalb foth/

gegossen Rosenwasser/Majoranwasser/Zimerwasser/ gegossen Rosenwasser/Majoranwasser/Zimerwasser/ eines so viel als des andern q. s. auch etliche Zage stes hen lassen/dann über den Heim/in dessen Schnabel etwas Visam und Zibeth gethan sehn muß/herüber destilliret und wohl verwahret.

7.

Man nimmt Pomerankenblüh/gelben Beil/Ule mer:Röslein/Robmarinblüh/jedes 1. Hand voll/und Beilwurk 4. Loth / darüber gegossen gut Rosenwasser 2. Theil / Zimmetwasser 1. Theil/und nachdeme es etliche Tage gestanden / über

den Helm herüber destilliret.

Num. 35.

Wohlriechendes Wasser zu mas chen.

Man nimmt des besten Rosenwassers 2. Psund/ Zimmetwasser ein halb Pfund / Majorans wasser ein halb Pfund / Lavendelwasser ein viertels Psund/ des besten alten Rheinischen Weins ein halb Maak/

vermischet es untereinander in einem Kolben: Glaß!

thut darein

geseinter Röslein z. Hand voll / Lavendels Blümlein/gelben Beil / Pomerangenblüh/ jedes 1. Hand voll/Benzoe und Storax Calamicæ, jedes 2. Loth/

lässet

lassers miteinander 8. Zage lang baiken/dann destiltreeman es herüber/ so hat man ein sehr wohlriechen= des Wasser.

Num. 36. Ein anders wohlriechendes Wasser.

Mannimme wohlriechender Wenk Wurk/ runs den wilden Galgane/Rhodiser Holks gelben Sandelswohlriechenden Calmus, des besten Storax/Benzoe, Nägelein/Zimmet/jedes 1. Loth/

und giest Pommeranken-Blühsoder Rosen-Wasser darüber/ lässetes 3. Tage lang baiken/dann destilliret manes aus dem Balneo Marix herüber-

Num. 37.

Jurtrefflich wohlriechendes Haars Pulver/oder Poudre de la Violette zu machen.

Man nimmt der im Schatten gedörzter Ulmer Röslein 2. Pfund/Florentiner Benl= Wurk 12. Loth/ auf das zarteste pulverisirten oder gefenlten gelben Sandel 2. Loth/deto Rhodis serisirten Benzoe 4. Loth/Laudani 2. Loth/ langer Cyper- Burk 4. Loth/Lavendel: Blüh 6. Quint/Coriander 1. Strupel/feinen Zims met 2. Quint/Nägelein 3. Quint/Bisam 1. Scrupel/ Ambra 1. Quint/ gemahlene Cis tronen-und Pommeranken Schalen/ jedes 2. Loth/alles auf das zarteste pulversirt untereinander vermischet/ und in einem wohlverbundenen Glas auf das beste verwahret.

Noch ein anderer Pulvis Cyprius Violato Rosatus.

Man nimmt gemahlener Florent. Benle Burk 8. Loth/sartopulversirten gelben Benl 2. Loth/ sartopulversirter Rosens Blåtter 4. Loth/rund der Enpers Burk 2. Loth/ Bisem 4. Grans vermischt dann alles auf das zarteste pulversirt unters einander/irrocitet es dann mit 1. Scrupel Rhodisers Holks Del/verwahret es dann in einem wohlverbundes nen Glas auf das beste.

Aluf andere Art.

Man nimme gemahlner Venle Wurk is. Loth/ged mahlner Enperd Wurk/ Citronensund Pome merankend Schalen / gefeinter Rosen. Blåts ter/jedes 2. Loth/ Benzoe 1. Loth/des besten Bisam i.halb Quint/

vermischet alles auf das subtileste pulversire untereine der / und verwahret es dann in einem mit doppelter Blasen verbundenen Glas auf das beste.

Num. 38.

Wohlriechendes Pulver/ welches man in seidenen oder tasseten Kästlein zu Kleidern/ oder Leinwand legen/ und dasselbige auf das beste mit wohlriechend mas chen kan.

Man nimme wohlriechender Rosen-Blätter 1.Pf.

gemahlner Florentinischer Benle Burk/ ges
fenlt Rhodisersund Paradies Holk/ jedes 4.
Loth/langer Eppers Burk 2. Loth/ Benzoe
1. halb Loth/ Lavendel Blümlein anderthalb Quint/Coriander/wohlriechenden Calmus/ Bisam: Bälglein/Muscaten-Nägelein jedes
1. Quint.

alles gröblicht gepulvert / in Rüßlein von Zendel ges macht gethan/und zwischen die Rleider geleget/macht allebige fürerefflich wohlriechend.

Num. 39.

Wohlriechende Haar-Puder.

Man nimme des mit Brandewein zugerichteten Stärck: Meels i.Pf. frisch: gemahlner Venl; Wurk 1. halb Pfund/ zart: pulversirter Rossen: Blätter 1. Viertels Pfund/

hrmischer es wohl untereinander/ thut 1. halb Quint mi Zucker abgeriebenem Bisam darunter/ und siebet 15 em paar mal durch ein wohlvermachtes Flor: Sieb/ orlanget man eine fürtreffliche wohlriechende Haars Puder.

Num. 40.

Wohlriechendes Engel-Wasser.

Man nimme Rosen-Basser 3. Psund 1 Pommer rangen-Blüth-Basser 1. Pfund 1 Zimmets 2Basser 1. halb Pfund 1 Bisam 25. Gran/Zibeth 15. Gran 1 geseilt Paradis-Holg 1. Loth 1 frische ausgeschnittener Eitronen-und Pommerangen-Schalen/Storax Calami-

Et 2

tæ, jedes 8. koth/ Benzoe 2. koth/
thut es zusammen in ein kupsfern Sesäß / bedecketes mit dergleichen Deckel / verlutiret es ringsherum mit einem guten Luto, seket es dann in einen Resselmit Wasser/ und lässet es 6. Stunden lang gelind sieden/ so bekommet man ein köstlich wohlriechendes Engele Wasser.

Num.41.

Einsehr rares Wasser/ für die Sonnen-und Leber-Flecken.

Nimm weiß Bohnen-Blüh-Basser/weiß Frosch.
leich ABasser/weiß Rosen-Basser/ jedes ein Achtel-Maas/ für g. Kr. weiß Weinstein-

Del/I. Quint weiffen Campher/

mit dem obigen Wasser abgerieben/ hernacher in ein Glas/das oben enge ist/gethan/mit einer Blasen wohl verbunden/ alsdann 4. Wochen an der Sonnen oder sonsten gelinden Wärme/stehen lassen/vernacher durch ein Papir siltrurt/und verwahret. Mit solchem Wasser wäschet man sich nun Abends ab / zu Morgens aber / wann man wieder aussiehet / nimmt man ein Stuck Cannesas/Zuch/haucht daraus/und reibet das Gesicht darmit ab/continutret es so iang/bis alle sies cken vergangen sind.

Num. 42.

Ein gewisses Stuck / Die Sommer und Leber Flecken zu vertreiben / auch eine schöne Haut im Angesicht zu machen.

Man nimme ein Glas voll des besten Ungaris

den Besser / und weichet darinnen des schönsten veisen Gummi / Eragant / lässet ihn 2. oder 3. Lage darinnen stehen / darnach nimmt man von dem kiten Krasst Weecl / und weichet selbiges auch in weiß Nojensoder Lilien Passer / lässet es gleichfalls erliche Lage stehen/schüttelt es aber zum öfftern auf damit es schrecht absresse / thut es alsdann unter den Brandtsnund Eragant / und wischet sich alsdann darmit absressfer / je besser. Wann man nun mit solchem das Jahrdurch anhält / und fortseget / so wird man geswist in einigen Sommer oder Leber Flecken tnehr in dem Besichte haben.

Auch wann ein Mensch eine gank veraltete ober grobe Haut hätte/ so wird sie doch wider Vermuchen/ gankrem und zurt wieder werden/ auch giebt es dem Menschen eine gank lebhaffte Farbe und angenehme

Röchein den Angesichte.

Num. 43. Eingewisses Mittel/ die Pocken in den Angesichte über Nacht zu verrreiben.

Abann man viel Pocken im Angesicht hat/ und man wollte dieselbige bald vertreiben/und ein rein Anschützu bassen/spariren weiß) aus der Apothecken Blen/Zucker hoselm/ und weiche solchen in ein wenig Rosen/ Abasser/ dußes wie ein dünnes Müslein werde. Wann man min des Abends will schlaffen geben/ so kan man mit solchem die Pocken oder Blattern nur dupssen/ und solche von sich selber trocknen lassen/ so man min stih Morgens wieder erwachet/ so wird man ers fahe

sahren / daß solche alle werden hinweg senn/ alsdang kan man das Angesicht mit weissem Rosen, Wasser oder frischem Brunnen, Wasser wieder reinigen.

Num. 44.

Eine Salbe/ die Röthe unter dem Angesicht zu vertreiben.

Man nimme schönen reinen Schwesel/ oder Flores Sulphuris, Lorbeer: Meel/und Campher/ jedes 1. Loth/weissen Inguer 3. Quint/ weiß

Blenweiß 1. Quint/

vermischee alles zart pulversirt untereinander/schläge es durch ein zartes Haar Sieblein/ alsdann nimme man schön ausgelassen wird ungesalzen Schweinen Schmalz/ so viel man hierzu vonnöthen/ und reibtes mit besagtem Pulver wohl untereinander/ zu einem Sälblein/thut etliche Tropssen Jesmin und Pommer ranzen Del darunter / verwahret es dann in einem Porcellanen verdeckten Geschirz auf das beste. Mit solcher Salbe/ salbet man nun das Ungesicht Morgens und Abends / so wird man bald Besserung sehen.

Num. 45.

Einbewährtes Wasser / für die Fins

Mimm Rosen-Wasser/weiß Lilten-Wasser/Weine stein-Oel/ jedes 2. Loch/mit Mandeln abgeriebenen Campher 1. Quint/præparire Salk/gebrandter Perlein-Mutter/ jedes 1. Scrupel/

vers

vermische es wohl untereinander/und wasche zum öffs terndas Angesicht darmit / die Finnen werden vers gehen.

Num. 46.

Eine schlechte/ doch gute Jungfer= Milch zu machen / die alle Unreinigkeit und Flecken hinweg nimme/und das Besicherein und sauber erhält.

Mannimmt seiner Silberglett 1. Pfund / zers stösseise gank klein/ giest ein Seidlein weissen Weins Essign ein geglaßtes Häselein / thut die gestossene Blett darein / und lässet es verdeckt eine gute Stundemiteinander sieden / und rühretes zum össtern mit einem saubern Holk um/ wann es nun genugsam gesson / und der Essig viel ausgezogen hat / so lässet man es gefallen / dann senhet man den Essig rein ab/ mod lässet ihn durch ein rein Papir laussen / und vermahret hernach solchen auf das beste in einem remen Bias. Hernach nimmt man schönes Sal gemmæ 4 loth/ lässet solches in reinem Regen: Wasser zerges hin/hernach den dritten Theil einsteden/und durch ein wines Papir laussen / welches man gleichfalls in eis nem reinen Stas verwahren kan.

Bann man nun oberwähnte Jungfern Milch maden und bereiten will / so nimmt man dren Theil bondem Salk. Baffer und einen Theil von dem Gletz Elig/giesset und vermischet es untereinander/so wird the einem Augenblick wie eine Milch werden/ wann manes aber besser haben will / so kan man nur ein wes

Et 4

nig Salmiac und Rosen, Wasser darzu nehmen/ mie dieser Milch nun kanman das Angesicht abwaschen/ es wird alle Unreinigkeit und Plecken hinweg nehmen/

und das Beficht rein und fauber erhalten.

Diese Jungser-Milch kan auch zu allen Räuden und Geschwulsten gebraucher werden / etliche wollen es auch zu den Augen nehmen/allein/es ist eine scharfze Materi/absonderlich / so man Salmiae darzu nimme/ deswegen dörsste es manchem Zustand der Augen schädlich senn.

Num. 47.

Die edle Benzoe-Tinctur, die Englisse sche Jungser-Milch darmitzu machen.

Man nimmt des seinesten Benzoe, Storax Calamitæ, jedes 1. Loth/bendes zerstossen/Pernvis anischen Balsam anderthalb Loth/

vermischet es wohl untereinander / thut es in einen reinen Glas-Rolben/ und giesset 4. quer Finger hoch des besten Ungarischen Wassers darauf / rüttelt es wohl untereinander / verstopstet das Glas auf das beste/ und verlutiretes mit nassen Blasen / stelletes dann aufgelinde Wärme / so extrahiret der Spiritus Vini, oder das Ungarische Wasser/eine schöne Rusbinzrothe Tinctur, wann solcher genugsam ausges sogen/ so giesset man es rein ab/ und lässet es durch ein rein Fließ-Papir laussen / verwahret es hernach auf das beste.

Diese Tinctur nimme nun alle Lebersund Soms mer-Plecken aus dem Gesicht / vertreibet die Durs Mas Maden / oder sogenannte kleine schwarke Würmstein / siehet die Hikze der Sonnen heraus / heilet die hikigen Blattern oder ausgefallene Finnen/ und gibt dem Angesicht eine lebhaffte und angenehme Röthen anden Wangen.

Der Gebrauch dieser schönen Benzoe-Tinkluristalsv;

Man nimmt Ungarisches Wasser/ weiß Listens Wasser/ Rosens Wasser/ und Weißs Wurks Wasser/jedes ein Uchtelein/

vermischet es untereinander/giesset von besagter Benzoe-Essenz Tropssen-weiß nacheinander/ so viel hins ein/ biß es zusammen wie eine weisse Milch wird/ sols cheverwahret man nun auch zum Gebrauch auf das beste.

Wann man es gebrauchen will/ so schüttelt man es untereinander/ nehet zarte leinene Tüchlein dars innen/ und wischet das Angesicht darmit ab/ so wird man in wenig Tagen grosse Veränderung sehen.

Num. 48.

Ein Wasser / zu allerhand Pocken/ Schieffern und Flecken des Angesichts dieulich/zumachen.

Man nimme erst gemolekener Beis-Milch/weiß Lis lien-Wasser/jedes ein Seidlein/6. neusgelegte Eper / von 4. neusgebachenen weissen Semmeln die Rinden/ weisse Lilien-Burk 2. Hände voll/Campher 1. halb Loth.

\$15

thut alles, bis auf den Campber, wohl untereinans der vermischet, in einen Clas-Rolben, setzethernach solchen in ein Balneum Marix, und destilliret alse dann über den Helm ein Wasser darvon herüber, in solches thut man nun den Campher klein gerieben, und verwahret es hernach in einem wohlverbundenen Clas auf das beste. Darmit wäschet man nun sich in dem Ungesicht/so thut es den Essect, wie Eingangs gemeldet.

Num. 49.

Wasser/das alleFlecken aus dem Uns gesicht hinwegnimmt.

Nimm schöner weisser Bobnen / der weissesten Semmele Brosam/ jedes 4. Pfund/ einen zarten/ frischen/ grünen/ langen Kürbis/ Weiße Wurk 3. Ung/

zerschneide es klein/und macerire es eine ganke Nacht

in destillirter Geis, Milch / thue darzu

frischer gereinigter und zerstossener Melos nen-Rörner 10. Loth/geschälterPsirsings Körs ner 8. Loth / geschälter Pinien. Körner 1.

halb Pfund.

serstosse jede Körner in einem steinern Mörkner/ vers mische alles untereinander/ thue serner darzu/ das Fleisch von 2. weissen Zauben/vornen von der Brust/ doch muß es mittelmässig getochet / und in Stucke zerschnitten senn / toche es miteinander in einem gläs sern unabgenommenen/ doch wohlvermachten Rols ben/in Balneo Mariæ.

Mit diesem fürtrefflichen Liquore kan man

Morgens und Abends das Angesicht 3. oder 4. mabl waschen/ und von sich selbsten wieder trocknen tassen/ besonders am gesteckten Orte.

. Num 50.

Wasser zu den Gesicht = Blätterlein/ auch die von den Frangosen

herrühren.

Nimm Froscheleich 5. Pfund.

Mercurii sublimati 1. Uns.

digerire es in einem wohlverschlossenen Rolben / ente weder an der Sonnen oder im Pferd, Mist / eine Zeit: lang / dann destillire es herüber.

Num, 51. Lac Virginis.

Man nimme Nachtschatten, Wasser/Seeblumen, Wasser/Lattich, Wasser/Rosen, Essig/ jedes 2. Unk/darinnen solviret Silberglett 1. Unk/Bleyweiß 3. Quint/Campher 1. Scrupel.

lasset es etliche Stunden im heissen Sande stehen/biß sich das Dicke gesethat/alsdann coliret es durch ein Filtrum.

Diese Milch gebrauchet man viel/ nicht allein nur zur Auszierung der Jungsern/ und Beschönung der Angesichter/ sondern auch in den Käuders/ zur Blut-stellung/ wie auch die Seirn-Falten zu vertreiben.

Num. 52.

Lac Cosmeticum sive Emulsio Bal-

sami indici.

Man nimme Peruvianischen Balfam 2. Leth there sol-

solchen in ein Glass Kölblem / und giesset 2. quer Fins ger hoch des besten roctificirren Spiritus Vini dars auf und seket den Kolben auf warmen Sande/so sol-viret sich der Baham schön hochsroth / man darsses ja nicht sieden lassen/ dann nimmer man das Solvirte/ und lässet es durch ein zurt Füchlein in ein Zucker. Glas / darmnen Kosen-LBasser mit Ambra vermis schet / laussen/ so præcipiture sich die spiritualische Extraction alsobald in eine schöne helle und dicke Milch.

Wann man es nun gebrauchen will/so nekerman ein dünnes Enchlein darinnen/ und befeuchtet das Ungesicht darmit/ und lässetes von sich selber trocksnen.

Es macher eine klare und farte Haut / und ist ein recht bereliches Berschönerungs Mittel.

Wird auch von Vielen für das Oleum Talci gehalten.

Num. 53.

Moch eine andere dergleichen/von noch besserer Würckung.

Man nimmt des bestens weissesten und tläresten Egyptis. Balsams 2. Ungens thut solchen in ein Rolebens Blassund giest daran

des besten rectificirten Spiritus Vini q.l. des wahren destillirten Rosens Dels etliche Tropsten.

Bermischetes wohl untereinander / und laffet es 8. Lage lang auf gelinder Warme steben.

Wann dieses geschehen / so giest man das Weis-

lichtes so sich ausgezogens abs und giest wieder neuen rectisicirten Spiritum Vini daraufsdieses thut man nun so offt wieder mit neuem Spiritu Vinis dist sich nichts mehr farben will. Alsdann thut man alle absgegossene Spiritus zusammens und giesset es durch ein dunnes subtiles Enchlein.

Deffen Gebrauch ist nun dieser.

Man nimmt Weißwurks-Wasser/ Bohnenblühs Wasser/weißkilien-Wasser/Seissens Krauts Wasser/ jedes 1. Loth.

Dieser weissen Tinctur, so viel nothig/ daß es fein

weiß wird.

wohlriechender Rosen: Essenh r. Tropssen/

So wird es wie eine Milch.

Hiermit befeuchtet man Morgens das Gesicht/ und des Abends wäschet man es mir Rosen: Wasser wieder ab.

Es machet eine schöne weisse und delicate Daut.

Num. 54.

Moch ein anders.

Mannimme Salis gemmæ und BleneZucker/jes des 1. halbe Ung.

Genst Wegerich- Wasser darauf / lasset es eine Weisledarauf stehen/ so wird es wie eine weisse Milch.

Diese Milch nimme alle Röthe des Gesichtes hinweg/ den Sonnens Brandt/Meel-Flecken/Blats ern/Bläslein/und andere Entzünduns gen mehr.

Num.

Num. 55.

Ein Wasser / das Alingesicht darmit

schönzu machen.

Nimm Meerskinsen / so man insgemein auf den stehenden Wassern finder/brenne ein Wasser dars aus/ darmie masche des Morgens das Angesicht/ so wird es wie ein Spiegel glangen.

Num: 66.

Ein Wasser für die Jinnen und Blattern.

Nimm Rosen- Basser/weißeilien- Basser/ Weins steine Del/jedes 2. Eoth/ Campher i. Quint/ præparirt Salk/Calc. Viv. ein halb toth. Vermische alles wohl durcheinander/ und wasche das

Ungesicht darmit.

Doer

Nimm lebendigen Schwefel i. Loth/ Salk 1. Quinti Campher 10. Gersten & Rornlein schwehr/ Rofen: Waffer 8. Loth/ Bafilten: Waffer 4. Sorba

Dermifche diefes alles jufammen thue es in ein Glast und seke es 10. Zage lang an die Sonnen / schittle es offe auf/wann es nun recht ist/ so nege ein Euch darin= nen/wasche das Angesicht offt darmit/ und lasse es von fich selbsten trocknen:

Num. 57.

Kurdie Kinnen/Schlechten/oderso genannte Sagfpreng des An: gesichtes.

Dimm Weinstein-Del/Rosen-Wasser/jedes nach Belieben. Thue Thue es zusammen in ein rein Gläs!ein/nimm gestose seinen Campher/mischeihn gleichfass darunter/schüte le es zum öfftern auf / damit es sich recht vermische / streiche es als dann auf di Finnen oder Schlechten/ so sallen sie weg.

Num. 58.

Das Talck = Del zumachen.

Man zerschneidet den Talck gröblicht, thut ihn in ein leinen Tüchlein, und hänget ihn über einen Tricketer/welcher über ein Balneum Vaporis gestürzet ist, daß der Dampf von dem siedenden Wasserstarck dars von gehe, stürzt einen Topff darüber/in dessen Boden köcher sind/damit ver Dampff kan heraus gehen wann nun der Dampff weich und schmuzig worden ist, so nimmt man ihn aus dem Tüchlein/und thut ihn in ein Röblein/ und stellet es über dem Trickter auf einen Drensuß/daß der Dampff starck darvon gehe, so wird sich ungefähr in 6. Wochen der Talck in ein Wasser resolviren, welches durch starckes Feuer nicht wohl geschehen kan.

Auf andere Art.

Man nimmt des schönsten Talcks 2 Theil/pulversirt ihn/thut darzu 4. Theil geläuterten Salpeter/
vermischet es wohl untereinander/ reverberirtes in
tinem starcken Feuer/hernach reibet man ihn klein/giest
destillirten Essig darauf/setzes an ein warmen Ort/
daß sich der Talck solvire/ die Solution filtrirt man/
und lässet den Essig darvon rauchen/ biß es trocken
wird/dann giesset man Rosen, Wasser darauf/solvitet und filtriret es / destillirt dann das Rosen- Wasse

ser wieder darvon/ bis ein Del'auf dem Grunde bleibet.

Oder

Man calcinitt den Talck 3. Tage in einem Ralche Ofen / hernach giesset man starcken destillirten Essig darüber / und kochet ihn / senhet es hernach durch / und lässet den Essig darvon verrauchen / giest dann des bes sten rectificirten Spiritus Vini darüber / und sest das Glas eine Zeitlang in gelinde Digestion / so solviret sich der Talck in den Spiritu Vini, dann coholiret man den Spiritum Vini so lang und viel/bis der Talck in einem Del in sundo bleibet.

Num. 59. Oleum Talci verum.

R. Nimm des besten Talckel reibe ihn in einem warmen Morsel auf das kleineste / thue ihn in einen guten Schmelk-Ziegel/ aber doch nicht mehr/ als 1. Pf. auf einmal/thue darzu Tartari Crudi 2. Ungen/ damit es desto besser zum Bluß kommet / lasse es in eie nem Cementir-Dfen 24. Stunden stehen/lasse es hers nach erkalten/nimm es heraus/ fo findest du den Zalck su einen schönen weissen Pulver gebrande/ und ift sehr leicht/den reibe auf einem Stein gar flein/ geffeeinen guten Effig darauf/und wohlvermacht/ftelle es in wars me Aschen/ hernach giesse den Essigrein ab/ von dem Zalck/ und frischen daran/ lasse es so lang stehen/ biß sich der Essig nicht mehr farbet/ hernach filtrire solchen durch das Papir / ziehe es in Balneo wieder fein tros cen ab/ so bleibet ein schönes weisses Gale dahinden/ solches solvire und coagulire jum 4ten oder sten mal.

mal. Ferner nimm das Talck, Salt, thue es in ein Rolben, Glas, giesse einen guten rectificirten Spiri tum Vini darauf, destillire in Balneo wieder ab, und dieses thue 10. oder 12 mal, endlich wird sich der Talck in ein schönes klares Del verwandeln, das siltrire auf das reineste/so hast du das gerechte Talck, Del.

Num. 604

Talck=Wasser.

Nimm Talch/ so viel du willst/ calcinire ihn in tinem Reverberir: Feuer 6. Stunden lang/reibe ihn thein/ und calcinire ihn wieder so lange / reibe ihn gank flein/ und thue so viel Borras darzu/ als er wies get/ reibe es wohl untereinander/ und calcinire ihn wieder / reibe ihn nochmals / und thue wieder so viel Borras darunter/ und calcinire ihn noch einmal/ so wird er gank locker werden/ und sich leichtlich in weiß lilien-oder Weiß- Wurkel: Wasser solviren / es machet die Haut weiß und gelinde / und verhütet die Runkeln.

Num. 61.

Gutes Abwisch-Wasser.

Nimm destillirten Wein-Essig 1. Maas/ Weinstein-Del 7. Loth/ kleingeriebenen Silberglete 8. Loth.

Berbinde das Glas / und fege es 4. Wochen lang an die Sonne/ und wasche dich darmit.

Ein anders.

Mimm frischer Haus- Wurkel q. p. stosse solde

in einem steinernen Mörkner/ und drucke den Safft aus/ senhe ihn durch ein rein Zuch/ und lasse ihn ein wenig warm werden/ wann du es gebrauchen willst/ so thue dessen etwas in ein Glastund lasse ctliche Tropfe sen von guten gerechten Ungarischen Wasser darein fallen/bestreiche das Gestcht des Abends darmit/ frühe wasche es wieder ab.

Num. 62.

Ein anderes gutes Abwisch=

Nimm lebendigen Schwefel 1. Loth/Salh/Camp pher/jedes 1. Quint.

Reibees auf das subtilesse untereinander / thue es in

ein Glasigiesse 4. Loth Rosens Wasseri

und 2. Loth weiß Lilien-Wasser darüber / seke es wohl vermacht an die Sonne / schüttle es aber alle Zage wohl untereinander um / und wasche dich des Abends darmie.

Etliche Damen nehmen den ausgepressen Sasse aus grünen Gersten-Aehren 1. Pfund / thun darzu des Weissen von 10. Eyern/zerschlagen es wohl/ des stilliren es hernach herüber / in solchen weichen sie Tücklein ein / und legen es des Abends aufs Gestänte/ und waschen es früh mit destillirtem Regen-Wasser wieder ab.

Num. 63.
Sehr gutes Abwisch: Wasser/so gar nichts Unreines im Gesicht lässet/ und darben schön weiß und zart

machet.

Mimm Borras 2. Loth/ Arabischen Gummi/ Eras

gant/ jedes 1. Loth/ Alaun 3. Quint/ Bleys weiß 3. Loth/Campher 1. Quint/

machealles klein/gieß darüber/

Natterwurkel-Wasser/ weiß Lilien-ABasser/
jedes 1. halb Pfund / Pfriemen = Wasser/
Nachtschatten-Wasser/Seeblumen-Wasser/
jedes 8. Loth.

lite es eine Zeitlang zusammen stehen/hernach destils

Ein anders.

Nimm 1.oder 2.frische Eger/zerschlage sie in einem Pfund Ziegen-Milch/ thue darzu 2. Loth guten Zimmet/und destilltre es.

Num. 64.

Fürtrefflich = wohlriechendes Hand= Pulver / so überaus schöne weisse jarre

und glatte Bandemachet.

Man nimmt ausgeprester süsser und bitterer Mons deln/jedes 4. Unken/Bohnen-Meel 2. Loth/ schön weisses Reis-Meel/gemahlene Forentinische Benlwurk/ jedes 3. Loth/weiß getrockneter Rosen-Blätter/Benzoe, jedes anderthalb Loth/schönes weisses Salis Tartari, weisser præparirter Rreiden/præparitt gebrandt weiß Helssenbein/frischen Wollrath/ jedes 1. Unk/Khodi erholk/Del 1. Scrup/ Rågelein/Citronen-und Lavendel/Del/jedes 1. Scrupel.

Bermische alles auf das zarteste pulversirt untereinand der/ und verwahre es mit gewichstem Papir/ und dopo

pelt verbundenem Zucker-Glas auf das beste.

UH 2

Dite!

Dieses Pulver macht gar schöne weisse zurte und glatte Hände/so man sich offt darmit wäschet und reibet.

Ein ander dergleichen Hands Pulver.

Man nimmt guter Mandel-Rleyen/die man bes tommet/so man Neandel-Del macket-1. halb Pfund. pulversirter Benedischer Seissen 1. viertels Psund/zart/pulversirter Eitronen-Schalen/ Florentinische Beylwurz / zart/pulversirter Perlein: Mutter/Magisterii Saturni, præparirter Speck-Rreyden/jedes 2. Loth/Salis Tartari 3. Loth/ Citronen-und Pommerans Del/jedes 1. Quint.

Berinische es alles auf das subtileste untereinander/ darmit verfahre / wie im Borhergehenden gedacht

worden.

Num. 66.

Röstliches Zahn-Pulver.
Nimm præparirten Dimsenstein 1. doth/ calciniter Rieselstein 2. doth/ gebrandt Hirsche Horn/gebrandten Alaun/jedes 4. doth/schoner wenser Tobact-Aschen 3. doth/Benswurg 2. doth Gewürt, Mägelein 3. Quint.

Bermische alles auf das zarteste pulverfire untereins ander/thue etliche Eropffen Rageleins Del darunter.

Num. 67.

Röstliches Magens Pulver.

Mimm præparitre Aron: Wurk 2. Ung/ Calmuse Burg/Bibernellen/Burg/ jedes 1. Quint/ Riebs. Rrebs. Augen 1. halb Ung/ feinen Zimmet 3. Quint/Rosen-Zucker nach Genügen. Vermische alles zartspulversitt untereinander.

Num. 68.

Wohlriechender Schnupf = Toback.

Nimm rothe Rosen/ gelben Benl/ Garten. Nels cken/jedes z. Quint/Rosmarin. Bluh/ Las vendel Bluh/ Arabischer Stochas. Blumen/ jedes 1. Quint/ Florentinische Benle Wurk/ Galgante Burk/jedes 1. halb Unk/ Manens Blumlein i. Unk/Rhodiser. Holk/ Paradise Holk/jedes z. Quint/Benzoe 2. Quint.

Gresseund schneide alles erwas gröblicht/thue hernach

dariu

Rhodiser Holk Del/ Bergamoteen Essent/
jedes 1. halb Scrupel/ Schlag Balsam 1.
Scrupel/Bisam und Ziberh/jedes 12. Gran.
Vermenge alles wohl durcheinander / und verwahre

te wohl/daß der Beruch nicht vergebet.

Num. 69.

Eine gute Pomade.

Man nimme Schweinen Schmeer/ schabe und waschet es offe mit Rosen-Wasser/ thut alle Aederlein

darvon/dessen nimme man 1. Pfund/

frische Quitten 2. Stuck/1. Eitronen/1. Poms meranken/6. Borstörffer Aepstel/Beylwurk 3. Quint/gefeilten gelben Sandel/Rosenholk jedes 2. Quint/kanger Epper- Wink 1. Quint/ Zimmet und Nägelein/jedes 2. Scrupel/Coriander/Calmus/ und Ringelblumen/ jedes 1. Scrupel/

U11 3

made

macht es alles klein / und kochet es miteinander in eis nem gläsernen Kolben / in Balneo Mariæ, senhet es dann durch/thut/nach Belieben/mitzucker abgeriebenen Bisam darunter / und verwahret es dann auf das beste.

Num. 70.

Sehrwohlriechende Pomade.

Man nimmt klein-zerschnitten und mit Rosens Wasser reingewaschen Schweinen Schmeer i Pfund. Storax Calamita, Benzoe, seinen Zimmets Nägelein jedes 4. Lothstiein-geriebener Mußeaten 2. LothsCampher 8. Gransfrische kleine

serschnittene Borftorffer Aepffel.

Das Schmeer laffet man zu erst auf einer sanssten Glutzeigehen/dann thut man obbesagte Species kleine pulveristrt darein/lässet es miteinander sieden/zwinget es dann durch ein rein Tuch/ und wäschet es mit Rossen, Wasser wohl/und thut/nach Belieben/mit Jucker abgeriebenen Bisam und Ambra darunter / und vers wahret es dann auf das beste.

Num. 71.

Eine wohlriedzende Salbe.

Man nimme frisch Schweinen Schmalk 1. halb Pfund/Bock/Unschlie 8. Loth/weiß Wachs/ Storax Calamita, jedes 2. Loth/rothe Myrze hen 1. Loth/Muscaten-Nuß/Nägelein/jedes 1. halb Loth/2. Pomeranken/2. Citronen/

6. Borstörsfer-Alepsfel/die geschälet/ und die Rern darvon heraus gethan worden / schneide solche/ wie auch die Citronen und Pomeranzen klein / das andere stosse alles klein / und thue es zusammen in eis

nei

nen Topff / giesse gut Rosen-Lavendel-und Zimmete Wasser/ jedes 6. Loth daran/ verkleibe den Topff auf das beste/ und senhe ihn über ein Rohl-Feuer/ lasse es langsam heiß werden/ aber nicht kochen/ thue es dann vondem Feuer/ und lasse es erkalten / das widerhole also 5. oder 6. mal / darauf sonhe es warm durch ein min Tuch/und wann es erkaltet/ so wasche es mit Nossenund Lavendel-Wasser/ so lange/biß es schön weiß wird.

Num. 72.

Noch eine andere wohlriechende Salbe.

Nimm Peruvianischen Balsam 2. Quint/ Rhos diserholk-Del/Zimmet-Del/ jedes 2. Serus pel/Jesmin-und Citronen-Del/ Ambra liquida, sedes 1. Scrupel/ Storax liquida 2. Scrupel/ Flores Benzoin 1. Quint/ Zis beth 16. Gran/Bisam 8. Gran.

Reibe und vermische es auf das beste untereinander.

Num. 73.

Oute wohlriechende Seiffen zu machen.

Mannimmt geschabter und pulverisiter Venedis
scher Seissen 24. Loth/ Storax Calamita 2.
Quint/Venswurk/zartgeseilt Rhodiser-Holk
jedes 1. Quint / kleingeriebener Muscatens
Odub/ seinen Zimmet/ jedes 1. halb Quint/
weissen Sandel/ Benzoe, jedes 2. Scruspel.

Un 44 of Reserving Alles

Alles auf das zarreste pulversirt/ unter die geschabte Seiffen/ nebst 6. Granmit Zucker abgeriebenen Bissam vermischet/ und in einem gläsernen Mörsel mit gutem Rosen-Wasser wohl untereinander geriebens und Seiffen-Rugeln/so groß als man selber will/dars aus sormiret.

Num. 74.

Gute Mandel Seiffen.

Man nimme geschälter bitterer Mandeln r 2. Lothfreibet und stösset solche klein / thut darzu Storax Liquida, pulversirten Benzoe, geschabter Seissen nach Senügen / auch ein wenig Zucker/ und reibet es in einem steinern Mörselwohl untereinander/ und mache Rugeln daraus.

Num. 75.

Auf Andere Art sehr wohlriechende Seiffenzu machen.

Mannimme geschabter und pulverter Seissen 2.

Pfund/ Muscaten-Bluh 3. Loth / Benzoe,

Benlwurk/ zartgeseilt Rhodiser-Holk/ Ges würk-Nägelein / jedes 1. Loth/ Bisam 10.

Gran/ Ambra/ und Zibeth/jedes 5. Gran/
Zimmet-Del 12. Tropssen/

und reibt es mit gutem Rosen-ABasser wohl untereins ander/und formiret Seiffen-Rugeln daraus.

Num. 76.

Wohlriechende Mandel: Seiffen.

Man nimmt geschälter bitterer Mandeln g. Lotht stöffet und reibet sie mit Rosenzund Pommerankens Blühe Dlih-Wasser auf das beste ab/schabt dann mit einem subtilen Messerlein 1. Pfund Benedischer Seissen/undreibet es zusammen in einem gläsernen Mörsel wohl untereinander / giest nach und nach 2. Quine Beinstein-Del darzu/ vermischt dann ferner daruns ur zart-gemahlener Benl-Wurf 3. Loth / des

Magisterii aus dem Wismuth 2. Loth / tropste auch hinein Rhodiserhols-Del/Cirros nen und Pomerangen-Del/jedes 1. Quint/

und wer es vertragen fan / der thut auch etliche Gran Bisam und Ambra darzu/und macht Rugeln daraus.

Jeälter diese Seiffen-Rugelnwerden / je wohls riechender sie auch sind/zumahl/wann man sie in hols ternen kädlein oder Schachtel in Baum-Wollen verwiekelt/ausbehalten thut / und verwahret. Es maden auch diese Rugeln ein schön zart und weisses Ungesicht.

Num. 77.

Gute wohlriechende Haar: Puder zu machen.

Man nimmt weisser Stärck-oder Krafft-Meel 3. Psund / thut es in eine zinnerne Schüssel / sexet es aus einen warmen Osen/ besprenget es mit einem gusten starcken Brandtwein / lässet es also trocken werden / alsdann besprenget man es noch einmahlen mit Brandtwein / und lässet es wieder trocken werden/darnach stösset man es in einem Mörsel 1 besprenget es mit Rosen-Wasser/und lässet es wieder trocknen/dann schläget man es in einer hölzern Büchsen durch ein Euch/so ist es auf das beste.

Uu g

Serner!

Ferner/nummt man Schlehen-Wasser/ lässetes auf einer Mühl zart mahlen/ schlägt es gleichfalls in einer hölkernen Büchsen durch ein Euch/ und vermis schet es wohl untereinander/es muß aber so zart durch geschlagen sehn/daß/wann man es auf der Hand wegebläset/ daß es wie ein Rauch in die Lusst steige/ sonsten ist sie nichts nus.

Wann man nun solche sehr wohlriechend mas chen will/so nimme man gemahlner und durchgeschlass gener Beylwurk 1. Pfund/ gemahlner Eitronen-und Pomeranken-Schalen/jedes 1. halb Pfund. Bers mischeres mit 3. Gran mit Zucker abgeriebenen Bis sam/ und 4. Gran Zibeth wohl untereinander/ thut darvon eines queren Fingers hoch in ein Zucker-Glas/ und tröusselt darauf/

Pomerangen-Dels Citronen-Dels jedes 4. Tropffen, Mägelein-Dels. Tropffen.

Dann thut man wieder eines queren Fingers hoch der obgedachten vermischten Benlwurk/und betröpsfelt es wieder mit angezeigten Delen/ dann wieder die Beyle Wurk Mixtur und Olitäten / und also nacheinander / biß das Blas auf z. queer Finger hoch oben leer bleibet/ dann verbindet man das Blas mit einer dopspelten Blasen auf das beste / und verwahret es zum Gebrauch/schüttelt es aber sehr offt untereinander.

Wann man nun eine wohlriechende Haar Pus der machen will so nimmt man des obigen vermischs ten Stärck Meels 2. Psund/des wolriechenden Dense Wurk-Pulvers 8. Loth / vermischet es auf das beste unteremander. So hat man eine sehr wohlriechens de Haar Puder für grosse Herren.

Geringe Haar Puder.

Man nimme weisse Stärcke / lässet sie auf eis nem warmen Dfen ziemlich erwarmen/ alsdann stöße som man sie klein / schläget sie durch ein Haar - Sieb. Zudiesem nime man auch zart-gemahlner und durcht geschlägner Bens-Wente / so viel man selbsten will. Dann reibet man 1. Gran Bisam mit Rosen 2Baseset solange abt bis solches sehr wohl riechet/mit solchen besprenget man dann besagte Haar-Puder.

Num. 78.

Eine andere Haar-Puder.

Mannimmt rothe Rosen-Blätter/ gemahlene Beyl-Burk/ sedes j. Pfund/ Flores Benzoin 4. Loth/ gemahlene Citronen-Schaslen 8. Loth/ Bisam 1. Quint/ mit Spiritus Vini zubereitetes Krafft-Meel 2. Pfund/ vermischet alles auf das subtileste pulverisirt untereinander/ und beutelt es durch ein Floren oder zartes Haar-Sieb/ und verwahret es hernach auf das beste.

Num. 79.

Des Bar. von Helb. wohlriechende Haar Puder.

Man nime zarepulversirt Bohnen-Meel 12. Loch/ mit Brandswein zubereitetes Stärck-Meel 1. Pfund/ Beylwurk-Meel 1. halb Pfund/ Holk-Burm-Meel 12. Loch/ mit Canden-Bucker abgeriebeneur Bisam 1. halb Scruvel. Vermischer es erstlichen wohl durchemander / dann lasser man es ein paar mahlen durch ein reines Flore Sieh beuteln / und verwahretes alsdann auf das bessee. Je älter diese Haar-Puder wird/je besser sie auch viechet.

Num. 80.

Wohlriechende Rauch-Zeltkein / die absonderlichen gut für das Haupt: Webe senn.

Man nimmt feinen Benzoe, Storax Calamitæ, Nägelein/Zimmet/ Paradis: Rhodiser-und gelb Sandel-Holk/jedes 4. Loth/fein Zucker 12. Loth/Bisammit Zucker 1. Scrupel.

Bermischet alles auf das jarteste pulversirt untereins ander/ und machet es dann mit einem schönen von Zimmet und Rosen - Wasser gemachten Tragants Schleim/ zu einer Massam, und formiret nach Bestieben Zeltlein daraus/ und lässet es in Rosen-Blätztern verwickelt/auseinem Bret in der warmen Susben wohl erharten/verwahret es dann in einer Schackstellauf das beste.

Num. 81.

Herrn J. H. L. herrlich wohlriechens de Bisam-Zeltlein.

Man nimmt zartgeseilt Rhodiser Holk/Wachols
der-Aburk-Holk/gelb Sandel-Holk/jedes 1.
Loth/zartpulverisieten Benzoe 6. Loth/ StoraxCalamitæ 3. Loth/Laudani und Wenhs
rauch/jedes 2. Loth/Mastix anderthalb Loth/
Wis

Visam 1. halb Quint/ pulverisirten Meliss
Zucker 1. halb Pfund.

Vermischer alles auf das beste untereinander / macht alsdann mit einem mohlriechenden Engel- Wasser gesmachten Tragant-Schleim/ eine Massam, und sors miret Zeltlein/ wie Krebs- Aeuglein daraus/ legt es einzelich zwischen Rosen-Blätter/ und lässet es als secharten/ so hat man sehr liebliche auf den Kohlen riechende bisamirte Kauch-Zeltlein.

Num. 82.

Aqua de Cypro ober der Italianer wohlriechendes Balsams
Wasser.

Mannimmt seinen Zimmet 4. Loth/ Paradise Holf 2. Loth/Gewürf-Mägelein 1. halbloth/ Benzoe 6. Loth/Storax Calamitæ 4. Loth/ Laudani 1. Loth.

Alles auf das kleineste pulverisirt in ein Glas gethan/ und 2. Pfund des gerechten brennenden Rosen · Gete stes darüber gegossen / das Glas auf das beste vere macht / in warmen Sand gesest / und so lange ges machsam miteinander sieden lassen / bis es aussies het / als sene die Helsste darvon eingesotten / dann winger man es durch ein zart leinen Zuch / und thut darzu

feinen Bisam 1. Scrupel/Ambra-Gris 16. Gran/Zibeth 12. Gran/Storax Calamitæ-Hark 8. Gran / weissen Canden-Zucker 21 Scrapel/Benzoenach Belieben. Thut es wohl vermische in eine Phiolen/ und versiegelt

es auf das beste.

Soman nun von diesem Liquore oder Bals sam in eine filberne Schalen tout / und auf eine heiffe Aschen seket / so erfüllet es das ganke Zimmer oder Gemach / gleich sam mit einem Englischen / oder so du sagen/rechten Paradis Geruch/ermuntert und erquis cket den Menschen fürer fflich.

Num, 83.

Herrliches Panium Ambræ, für hos he Personen.

Mam nimmt des Extracti Styracis Calamitæ 1. Loth/Gummi Laudani Extracti 2. loth. Laffet es miteinander in einem gewarmten Dorfners lein zerfliessen/und vermischet darunter

des feinesten Benzoe 1. Loth/Paradis-Holk 1. halb Loth/ Zimmet / Ragelein / jedes 2. Quine/ der besten Umbra 1. Quint/ Bifam

1. halb Quint/Zibeth 2. Scrupel.

Der Bisam aber muß zuvor auf das subtileste puls versirt senns die Umbra aber wird zu allererst in den Extractis Resinosis solviret/ und hernach werden erst die andern Pulver eingemischet/ und dann gar auleut der Zibeth / so giebt es eine überaus wohls riechende Massam, welche manstetigs benihme tras gen fan-

Das Extractum Resinosem und Ladani machet man/ wie

folget:

Man nimme die Styracem Calamitam, gerstose fet

seise gröblicht / und schätter Rosen-ABasser darüber/ und dissolviretes nur unich ebullitione, alsdann presse man es durch eine Presse aus / das Bässerichte separiret man von der Resina.

Auf solche Weise wird auch die Resina Laudani

gemachet.

Num. 84.

herrliches Rauch-Pulver/wider als le Flusse des Hauptes.

Man nimmt Leib-Farb gedörtter Rosen-Blatter/ dörren Majoran/ ABacholder-Beer/gestoss sener Nägelein/ABenhrauch/ Mastip/ jedes gleich viel.

Dieses auf Rohlen geworffen/und zu Nachts/ wann man schlaffen gehet / die Schlaff-Hauben darmit geztäuchert/und also warm aufgesetze.

Num. 85.

Wohlriechende Knöpf in der Pest.

Man nimme Muscat-Nugund Spicanarden/jes des 1. halb Quint/Ragelein 1. Quint/ Cams pher ein wenig/Storax Calamicæ, Ladani,

jedes 1. halb doth.

Alles ju Pulver gestossen untereinander vermischt/here nach mit Rosen-Wasser/in welschen Tragant solvirt/ zur Massam gemacht/ und 1. oder 2. Kingeln daraus formiret/ und so sie trocken worden/ ein wenig mit Cistronen-Delhestrichen / hernach in rothen Zendel gesbunden/ und in einen durchlöcherten Knopst/ so von Wacholder-Holk gedrehet/ gethan/ und wann man ausgehet/setigs daran gerochen.

Num.

Num. 86.

Wohlriechendes Pulver zu Kleidern.

Man nimmt Leib-Farb gedörzter Rosen 6. Loth/ Enper-Wurk 1. halb Loth / weissen Sandel 1. Loth / Weyl-Wurk 2. Loth / Zimmet 1. halb Quint/Nägelein 1. Quinth Storax Calamitæ 3. Quint/Citronen-Schalen anderts halb Quint/Bisam 10. Gran/Ambra-Gries 5. Gran/Zibeth 4. Gran.

Gröblicht zerstössen untereinander vermischt / in ein Taffet-Säcklein gethan / und zu den Kleydern ges

leget.

Rostliche Zuder, Werde.

Num. 1.

Kräfftige Nonnen-Bläßlein.

R. Canarien-Zucker 3. Pfund/Zimmet-Rinden 2. Loth/ Rägelein/ Cordamömlein/jedes 1. Muscaten-Ruß/Muscaten-Blüh/Inquer Lavendelblüh/jedes 1. halb Loth/ rother Röss lein/Galgant/Majoran/Roßmarien/jedes Duint/

Alles fleingestossen / und mit Lavendel-Wasser Eafer

lein daraus gemachet.

Num. 2.

F. L. köstliches Zucker-Brod.

Re. Canarien-Zucker/schön Waisen Meel/jedes 1.

Pfund/ das Weisse von 14. Epern/ Cardo,
momlein/Enis/Coriander/ und Muscaiens
blüh/jedes 1. Quint.

Num.

Alles gestoffen und gebacken/wie bewust.

Num. 3.

Muscatenbraune Lebküchlein.

gennehl 2. Diethäufflein/Hönig 5. Achtelein/ Anis 2. Loth / Fenchel 1. Loth / Calmuß 1. Loth/Rumpff 4. Loth/Cardomömlein 2. Loth/ die Gewürke sein klein zerschnitten / und nimm darzu von 4. Enern das Weisse/und lasse die Küchlein zu 6. Loth schwehr wohl ausbachen/wie andere.

Num.4.

Leipziger Ledkuchen zu bachen.

Nimm Hönig 1. Maaß / Mehl 1. Diethäuflein / Thomas: Zucker 1. Pfund/daraus formire bann Lebe tüchlein/und bache es/wie gebräuchlich.

Num. 5.

Nürnberger Lebküchlein.

Pfund darunters du magst auch den Zucker und Höc nig miteinander verschaumen lassen/darnach überges schlagen thue gut Gewürst darein/ Muscatenblüh/ Zimmet/ Nägeleins jedes 1. Loth/ thue es unter das Hönig und Zucker/ nachmahls rühr ein Baisenmehl darunter/ daß es seine rechte Dicken hat/ darnach thue es auf ein Zienblatt und würcke den Zeig wohl/ doch nichtzu lange; wann es also gearbeitets so nimm 4. Loth zu einem Lebzeltlein/und mache es sein länglicht/ oder wie du es haben willst/bache es dann mit sanssten Feuer in einem Bachosen. Wenn der Zeig mit Ros seuwasserist angemacht/so ist es sehr gut.

Xr

Dock ?

Doer:

Man nimmt des besten Hönigs 3. Maas/ineis nen neuen Hafen/der zuwor mit frischem Wasser ist abgesotten/seise ihn mit samt dem Hönig in eine Glut/und so stergangen ist/thue darzu 3. Pfund des besten Zuckers zerstossen/rühre es untereinander/laß sieden so lang als ein En gesotten wird. Darnach nimm schön Mehl/thue es in ein Mülterlein/giesse das Höznig und Zucker darein/darzu diese nachgeschriebene Gewürte:

des besten Zimmets 14. Loth / guten Ingwer 12. Loth/guter Muscaten 7. Loth / Dingelein

2. Eoth/

diese 4. geschriebene Stücke sollen geschnitten senn. Cardomömlein 1. Loth/Balgant 1. Loth/Pas radiftörner 2. Loth/Pfesser 1. Loth/

diese 4. Stücke sollen klein gestossen seyn / Coriander 2. Loth gang gelassen/

diese alle vorgemeldte Stuck untereinander gerührt und gewürcket wie ein kaib Brod/diesen Laig ausges getheilet in großund kleine Lebkuchen/darnach gebas chen.

Num. 6.

Augspurger Lebzelten zu machen.

Man nimme Muscatennußsfeiner Zimmet/jedes anderthalbe Ung/Nägelein/Jngwer/jes
des 1. Quintsalles gröblicht zezstossen/schwazken Psesser auf das subtileste pulversirt sechs
Quint/Zucker 1. Pfund/gut Hönig anderts
halb Pfund/des schönsten weissen Mehls/
1. Mäß/Vierling.

verschaumt das Hönig in einer Pfannen / thut denn

dent

Menlmein Geschirr/schütt das vorbeschriebene dar. Menlmein Geschirr/schütt das vorbeschriebene dar. Menlmachtalso warm einen Taig daraus/pondus 3. Ung/Badenæ dantur 21. pro floreno 1. pro 3. Kr.

Gute Marzepan zu bachen.

So man gute Martipan machen will/fo nimme

mari ·

geschälter Mandeln 12. Loth/Pinien 4. Loth/ Zucker 6. Loth/pulversirter Zimmet 1. Loth/ Wuscatenblüh ein halb Quint/

nacht es mit Rosenwasser zu Marzipanen wie bewust.

Marzipanen mit Modeln gedruckt

Nimm von den Marzipan-Taig / nachdeme dit willst die Marzipan groß machen/und stelle ihn in eister Zienernen Platten auf einen warmen Ofen / offe stühret/daß er zimlich hart und drucken werde / oder deihn ob einem Feuerlein/in einer Messenen Pfanden/aber nicht zu hart/daß du ihn streichen kanst/streische heihn denn/weilen es noch warm ist/auf den Boden/viedu weist/daß er sein solle. Darnach mache einen deig mit lauter seinem Zucker und weissen Trägant / välgere denselbigen in der Größe/als du die Marzipan aben willst/drucke es in eine Form/schlags denn darziber/lasse es trocken werden/wenn es trocken ist/mägst wes mit lauter Weiß oder Enerdotter bestreichen / so länket es. Der Mandeln i. Ih. gemeinen Zucker i. Ih im Taig.

Ær 2 Num.

Num. 9.

Marzipan mit den weissem Guß/von des Churfürsten von Hendelberg

M. Amygdalorum minutissime tritorum, the Sacchari finissimi ad summam spissitudinem decocti tanquam ad tabulandum the misceantur & contundantur simulin mortario longa agitatione ut scis.

Darnach mache den Guß darauf wie folget:

Re. Sacchari finissimi pulverisati subtilissime q. s. albumin. ovorum q. s. aceti acerrimi parum albi, ut scis. Agitentur simul longa agitatione in mortario dum albesiat, giesset es dann aus/und sast es trocken werden.

Num. 10.

Weisse Zucker-Hippenzumachen.

Re. Sacchari finissimi pulveris, subtilisse, s. s. pulv. gran. Paradys, ad gustum parum, cum infusione tragacanthi cum aqua Rosarum facta, fiat massa, wasgerees denn auf ein Hölklein auf das allerdünnste / lasse es denn auf dem Hölklein trocken werden/auf dem Djen.

Num. 11.

Zimmet-Hippen zu machen.

R. Sacchari Thomæ partes tres, Cinamomi subtilissimè pulverisati partem 1. cum superiore insusione tragacanth, siat ut supra.

Nota.

Nota.

Nimm einen schönen Robmarin: Stengel/und druckeihn denn in einen weissen wohlgesottenen Zus der also warm/sprenge denn darauf allerlen Farben Coriander gefärbet/ trockne es ben dem Ofen ab.

Num. 12.

Bieman Bistorten / oder Bisarta solle bereiten / daß solche über ein Jahr bleibet.

Nimm 8. Eper wohl durcheinander gerühret/überstogenen togenen kleinen Coriander/und überzogenen Anis/jedes ein halb Quint / Zucker des feines sten gestossen ein halb Pfund/weiß Mehl/das gar schon ist 1. Pfund/

nimmdas Mehl/schlage die Ener darein/thue den ges stossenen und überzogenen Zucker auch dazu/biß es ein simlicher dicker Zaig wird/thue ein Lössel oder zwen auf Oblaten/bache sie / und im Dachen sein zerschnitten / dastrocknet.

Num. 13.

Gute Manus - Christi-Tafelein zu machen.

B. Canarien-Zucker anderthalb Pfund/geries bener feiner Perlen 1. Loth/fein Blättleins Gold Num. 12. Rosenwasser so viel gnug ist/ damitgeuß Manus-Christi wie du weist.

Ær3 Von

Von Methsieden.

Num. I.

Wie man guten Meth zurichten und sieden solles wie auch von dessen grossen Ausbarkeit.

En Meth. Getranck hat nicht allein die North/ sondern auch der Nuk ersunden/sonderlichen in solchen Ländern/da kein Wein wächset/ o.

der sonsten auch fein Wein zu bekommen ift.

Dein/dann ob der Meth wegen des Hönigs gleich warmer Natur ist / so ist er doch mit Feuchte also temperires/daß er nicht sonderlich sehr erhisen oder ausztrocknen kan.

Deth auf mancherlen Beise gemachet/oder gesotten/ Doch ist dieses der gemeine Brauch / daß man zu einen Maaß quten Höuigs / 8. Maaß Wassers nimmt/ und lässet es in einem weiten Ressel ben sansstem Feus er/ohne Rauch/ (dann sonsten würde der Meth abges schmack) sieden / doch muß man es immer abschaus men/ bis es ansähet gank klar zu werden / je länger man ihn gedencket auszubehalten/je länger und mehr muß er gesotten werden.

Wenn er denn erkaltet und etwann gefallen / so lähre ihn aus dem Ressel in ein sauber Jaß / doch daß das Faß dren Fingerbreit lähr bleibet / damit er vers gähren kan und Raum habe sich zu läutern / so muß man ein wenig weiser Wier & Hefen darunter

thun.

Will

Bill man ihn aber stärcker und kräfftiger haben so muß man Zimmet / Regelein/ Muscatenblüh/ Muscaten

Wann der Meth nun vergohren hat / so soll man ihndren Monat lang wohl = verschlagen liegen lassen/ dann tan er erst angezapstet / und getruncken werden.

Bill man ihn aber sobalden gleich wegtrincken/ so siebe man dessen nicht viel / doch kan man / so man 6. Maas Honig hat / 48. Maas Basser zugiessen / und also einen ziemlichen Trunck zurichten / mehr als einen halben Eymer auf einmalen / denselben / wann er erztaltet / doch muß man ihn besser sieden / als diesen / welchuman so einlegen / und seine obbenannte Zeit will litgen lassen, magst du sobalden trincken.

So man aber in der Eil einen guten gemeinen Mech zurichten will / so nimmt man eine gute Muscasten duß / zwen doth Zimmet / klein geschnitten / dastauf geusst man dren große Maas frisches Wasser/läst es den dritten Theil einsieden/thut ein halb Pfund seläutert Jönig darzu/und lässt es sieden/ so gut man ihn nun haben will / so lang lässt man ihn auch sieden/doch bleibet auf das wenigste z. Maas des gemeinen/doch guten und gesunden Meths.

Der Meth obgedachter Massen also zugerichtet / ist nicht allein/daß er den Durst löschet/sondern er dienet auch zu allen kalten Kranckheiten des Hirns / Marck und zu den Nerven / denen etwant der Bein/wegen seiner durchtringenden Krasst/schäds ich ist. Er reiniget und öffnet die Brust/ und erwärs

£ 4 ...

met sie/ benimmt den kalten trocknen Husten/reinigee die Rieren/ Lenden/Harn = Gånge/ Blasen/ und kaltem Schleim / daraus der Stein wächset / und treibt alle schädliche Materi aus den Därmen.

Num. 2.

Auf sonderbare Art Meth zuzurich= ten/daß er lang bleibet.

Es machen den Meth auch etliche also: Sie nehe men 1. Maas Hönig zu 6. Maas Wasser / sieden es ben dem Reuer/und in dem Sieden werffen fie Rnopfe fe von rothen Rosen darein/schaumen ihn sonften fein rein / lassen das Feuer hell brennen / jedoch ohne allem Wann nun der Meth genug gesotten/so be-Mauch. ben ste ihn ab/ und lassen ihn wohl erkalten / darnach nehmen fie gu einem Eymer Meth/den fie gefotten has ben/ 1. Maas Hönig/den thun fie in einen Reffel/laß sen es über einer Gluth (NB. Gluth) fieden / rühren es für und für so lang / bif es eine rothe oder braune Farb bekommet/darnach nehmen sie des vorgesotenen Methes / und schütten ihn über das Hönig / rühren es wohl und schütten es hernach untereinander/folgenos nehmen sie frische Lorbeer / die noch Haute haben/stof. sen sie / und hangen sie darein / und lassen ihn wohl überschlagen / ehe fie solchen in das Faß thun. len sie ihn darnach gut und starck haben/ so stärcken sie ihn mit Gewürf und Hopffen nach ihrem Gefallens folder Meth halt fich nun fehr lang.

Man pflegt auch den Meth mit Kräutern und Gewürk zuzurichten/wie das Bier und Wein. Wann man Alanes Wurk darzu nimmt/ist er für alle Brust-Kranck Krancheiten gut/dann Hönig und Alant dienet bens des jur Bruft.

Bann man den Meth mit Zucker machet / so ist er qui für die Bicht/stärcket den Magen/und nimmt den Edel jum Essen hinweg.

Wann man Regelein darein thut/ so ist er gesund zu den erkalteten Merven oder Senn 2 Adern
im Schlag/an der Hüfft/ Krampff und schwehren
Bebrechen allein man muß ihn nüchtern und gar maß
sig gebrauchen.

Alte Leute mögen wol alle Wochen dren, oder vier, malen, vor der Früh, Mahlzeit / ein halb Seidlein Methauf Semmel gieffen und also effen und gebrauschen / dann es ihnen gar gut ist wider den Stein / und die Brimmen/er verzehrt die kalten Flüsse/ und macht gut Beblüth und Fleisch.

Es brauchen erliche aber lieber Wein/aber der Wein machet Flüß/ das thut der Meth nicht/er ist den Alten viel gestünder.

Junge Leute mögen ihn in der Wochen nur eins malen gebrauchen / erwann ein Quärtlein / sonderlich im Sommer/ und solchen des Worgens früh.

Derowegen soll dieser Tranck in allen Kranckelsten des Hirns/als Schwindel/sallender Sucht/Bicht/und Erlähmung der Blieder/getruncken und genossen werden.

Es sollen ihn auch brauchen / die der Krampff plaget/ und die am hikigen Podagra und Gelbsucht liegen.

Von allerhand schönen Wein; und Getränck : Künsten.

Num. I.

Secretum, wie alle unzeitige Weine in dem Jaß zu zeitigen sind.

In nimmt einen guten Spiritum Vini, und rectificiret solchen per se auf das beste! (es darst auch gar nur Wein "Hessen "Bessen Brand» wein senn) daß er sein starct werde! denselbigen giest man hernach auf einen weiß "gebrannten Weinsteln! oder gar nur gebrannter Wein "Hessen"; ist des Spiritus viel!, so muß man auch viel calcinirten Weinsstein darein thun! nemlich!auf ein jedes Pfund Spiritus Vini 4. Loth gebrannten pulverisirten Weinstein! und alsdann noch einmalen in einem kleinen Resselein übergezogen! so nimmt der Brandwein von der gesbrannten Wein "Hessen Spessen der Beinstein eine sonders liche Stärcke zu sich! und wird gank seurig werden.

Dieses starcken Brandweins thut man so viel in

den neus jührenden Moft als man will.

Soman vieldarein thut/ so wird der Wein auch desso stärcker/ doch soll man auch nicht gar zuviel hinzein thun/auf daß der Wein wohl jähren könne; dann so der Wein nicht jähren thäte/ so würde man an dem Wein schmecken/ daß Brandwein darein kommen wäre/ und würde unlieblich darvon seyn.

Bu einem sedweden Franckfurter: Dhm/als ungefehr 120. gemeiner mittelmässigen Kannen / soll man 4. Maas vieses starcken Spiritus nehmen / so erlangt der saure Wein Stärck genug/ daß er für einen guten Wem passiren kan/und zeitiget also dieser feurige Spiritus den unreissen Wein in dem Faß / daß ein eds ler/gesunder/ lieblicher und beständiger Wein daraus werde.

Nimme man zu einem Dhm weniger als 4. Maas!

sobleibet der Wein auch geringer.

Und so man auf eine Ohme neuen Wein 6. oder 8. Maas starcken Spiritus nehme / und darmit jahren thate / so würde der Wein auch zwenmalen so starck/

und stärcker/als man ihn trincken könnte.

Solde überstarcke Weine könte man gebrauchen/ andere alte verschlagene matte Weine darmitzu vers starcken. Wann nemlich von diesem überstarcken Wein eine halbe Ohme auf einem ganzen Ohm gerins gen Wein geihan würde/können also durch Hülffe eiz nes solchen Spiritus nicht allein die neuen Weine verz bessert sondern auch die alten geringe Weine wieder erfrischet und verbessert werden.

Welches man aber also verstehen muß! daß in herbst: Zeiten alle geringe Weine verstärcket werden/ wann man den Spiritum jähren lässet/die alten Weis ne können also und auf diese Weise nicht verstärcket werden/ weilen dieselbigen nicht jähren/ und ohne das Jähren solle man keinen Spiritum unter die Weine

thun/dann nichts Gutes daraus wird.

So man aber die alten schlechten Weine stärcker machen und verbessern wollte/ so müste man solches mit einem verjohrnen überstarck zemachten neuen Weine (darunter mehr Spiritus im Jähren kommen/als in einem solchen/ den man also trincken wollze) verrichten.

Auf diese Weisekan man alle Jahr zu Herbste Zeis ten die neuen Weine verbessern/ und auch einen Theil neuer Weine überstarck machen/ damit man die alten geringen Weine hernach durch das ganke Jahr verbessern kan.

Und dieses Salk / darvon der starcke Brandwein abgezogen/kan man wieder ausglühen/ist wieder so gut / als es zuvor gewesen / und kan also zum öfftern zu solcher Arbeit gebrauchet werden / also / daß diese Berstärckung der geringen Weine gar wenig kostett und doch viel Gutes darmit ausgerichtet werden kan.

Dann alles/was zu dieser Berbesserung gebranche wird/nust man selber/ nemlich den Spiritum aus der Desen/und kan man solche Desen nit besser anbringen/ als daß man den Spiritum darvon ziehet/und andere

Weine im Berbft darmit verftarcet.

Deßgleichen kan man solche Hefen/ darvon der Brandwein gezogen/wochnen/ in einem Hafners, Ofen weiß brennen/ und den rectificirten Spiritum noch einmalen darüber abstrahiren/ daß er feuerig wird.

So man aber die Weine etwann lieblicher verstärzeten willso kan man die alten schlechten Weine destilizen / und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher sehn wird / als ein Brandwein / aus der Hessen gemacht) zu Herbst Zeiten mit neuen Wein oder Most jähren lassen/gibt überaus liebliche Weine.

Und werden die neuen Weine auch viel eher flar/ als andere Weine/ da feine Spiritus mit gejohren

senn.

Die Ursach ist diese/weil alle Weine einen sauren Weinstein haben / darvon die Weine ihre liebliche Saur

Saure bekommen / aber immer der eine Wein mehr/ als der andere/nachdem der Ort/da der Wein gewache sen/oder zeitig worden ist; dann je zettiger die Weine/ jeweniger Weinstein sie haben / je unzeitiger aber / jemehr Weinstein.

Die Spanischen Weine haben gar teinen Wein-

ffein/ weil die Trauben überzeitig reiff werden.

Die Frankösischen haben zwar etwas / doch kaum halb soviel/ als die teutschen Weine/ die nimmer/ oder doch seiten/ so überzeitig werden/ als die Spanischen/

oder einige Frankofische.

Gleichwie nun die Rheinischen/ und andere Teuch schen Weine / wegen ihrer lieblichen Säure viel ans muhiger zu trincken seyn/als die setten Spanischen oder Frankösischen / also seynd auch hingegen diesenis gen Weine/ welche gar zu sauer und unzeitig geblies ben/desto unlieblicher/ und haben zuviel sauren Weinsstein ben sich / welcher durch seine Säure die Weine ringert/ und unlieblich zu trincken machet. Darzu haben auch alle solche saure Weine, weilen sie nicht rechtzeitig seyn / wenig Spiritus, und werden darum so leichtlich schimmlicht / zähe/ und kuhnicht / und versderben.

So man aber einen tartarisirten Spiritum Vini darmit jähren lässet / so erlanget der Wein durch
den Spiritum seine Stärcke / und durch den gebranns
ten Weinskein/ darüber der Spiritus abstrahirt/ und
eine seurige Krafft daraus gezogen / einen Nieders
schlag der übrigen Säure/dem ein gebrannter Weins
stein oder Wein - Hesen alle Säure entgegen ist also/
daß man auch einem sauren Essig seine Säure darmit
benehmen kan / wann man es hinein thut. Darum
tödtet

tödtet das seurige Wesen / so der Spiritus aus der gestrannten Wein : Hefen gezogen / die gröbste Saure in dem Wein / daß dieselbige in Gestalt eines Weinssteins zu Boden fället. Kan also füglich durch den Spiritum Vini aleolisatum die Saure in den unszeitigen Weinen wieder gefüllet / und auch zugleich dardurch verstärcket werden / welches wahr und gezwiß ist.

Einen rechten süssen Wein zu machen.

Erliche machen es also: Nimm süssen Most alsobals den/ der im Herbst und Wein's Lesen laurer von der Kelter kommt/ thu denselbigen in ein rein's zubereitet Faß/ das mit einem guten Einschlag gebrennt/und der Triechter/ darein der Most in das Faß gegossen/ wohl mit einem Lappen verwahret / daß der Geruch im Faß bleibet/ und wann das Faß gefüllt/ so schlag es zu/daß teine Lufft darein gehen mag / und laß es i4. Zage liegen. Darnach nimm ein ander zugerichtetes Faß/ das etwas kleiner/ und sein ander zugerichtetes Faß/ das etwas kleiner/ und sein kanden ist/ darvon der Wein lauter/ frisch und beständig bleibet/ und zeüch den Wein darauf/ verspünde abermalen das Faß sest zu/ und laß es nach dem Ublaß 14. Zage liegen.

Worzu dieser suffe Wein dienet.

Hast du einen sauern/ groben und ungeschlachteit Wein/ und willst denselbigen ermildern/ so laß den Wein im lekten Viertel des Hornungs ab/in ein and der rein/mit einem Einschlag zugerichteieß Faß/ und thu in einen Eymer saureit Wein zwo Kannen oder Maas

Maas des süssen Weins / so wird er gut / und kan also höher / dann sonsken / verkauffet werden / bleibet auch

beståndig/ und verwirffe sich niche.

Andere nehmen Most von der Preß oder Relter/der lauter und süß ist / giessen solchen in ein Faß / nach the tem Befallen daß er sich setzen mag/darnach lassen sie ihn ab / daß die Defen auf dem Grund liegen bleibet/durch häselne Spähne / in wieder zubereitete Fäßlein/dann durch die häselne Spähn wird er gereiniget/und verspünde die Fäßlein wohl / laß sie verspündet liegen/und mit solchem Wein magst du viel andere Weine süsse machen/und währet ein gantes Jahr / und muß im Rühlen gehalten werden.

Etliche ziehen den Most wohl in die sechszoder achte malen nacheinander lauter ab/ wird auch ein beständie

ger süffer Weint.

Dder nehmen auch alsobalden von der Relter den sussen Most / thun solchen in einen Ressel / und lassen ihn übersich den dritten Theil einsieden/darnach geusse man ihn in ein zubereitetes Faß/ so bleibt er durch das sanke Jahr suß.

Etliche ziehen ihn auch alfo gesotten auf häselne Spahne/und lassen ihn verspundet liegen/ist auch eine

gewisse Runft.

NB. Man kan auch den Wein ein gank Jahr und länger süß halten/wann man solchen von der Preß oder Keltern nimmt / und den in ein großes Faß gieselt und selbigen sich auf den Boden sehen lässet dene selbigen abgezapsten Wein soll man durch häßline Spähne giessen / in z. oder 4. Faß / derselbige Wein wird also gereinigt / daß er darnach keine Unsauberkeit uchr an ihm hat / die dem Wein schaden möchte.

Mit

Mit solchem Wein magst du wohl viel Weine süß machen : Rach dem Butduncken follt du gieffen des Weins in ein Faß andern groben Weinst so wird der ABein mild und wohlgeschmack.

Und muß auch foldes geschehen an falten Ortene

und faleen Bemachern.

Mit folder Beife behalt man den Bein mit aller seiner Starct und Rrafft als einen Meth.

Num. 3.

Wie man alten verdorbenen Wein wiederum neu machen folle.

Im Herbst / wann man Most teltert/ so siehe den alten verdorbenen Wein ab / auf ein groß Faß / und wann du in der Relters Pref den Ruchen einmalen verhauen haft, so nimm diesen Erester / und thu ihn in das Jaß zu dem alten verdorbenen und abgezogenen Wein/daß er über die Erester gehet/laßihn 3. Zag ale fo fteben/ rubre ihn alle Eag viermalen durcheinander/ damit er sich wohlerwarme/ und thu ihn hernach auf Die Relter / und preß ihn aus / wie den neuen Wein ! geuß ihn wiederum in ein zugericht Baß / und laß ihn wohl giehren/und wann er ausgegohren hat/ und laus terist / so zieh ihn darnach ab / so hast du einen guten Ablaß = Wein.

Num. 4.

Einen guten Wein in Most=Zeiten zu machen.

Wille du einen guten Wein machen/ so schwäncke ein Jaß mit reinem Wasser/ laß das ausseigen und

leg

leges alsdann an einen kühlen Ort / nimm darnach zween Wasser Eimer voller Wein in einem Ressel/sepes zum Feuer/ und laß es sieden/darzu nimm zwep Loth Enzian/ Zucker/ Zimmet = Rinden und Muscartn, Wiumen / eines jeden 1. Loth / und stoß es in eis nem Mörsel / thu es in den Ressel / der voll ist mit Wein/siede den samt den Specien wohl miteinander/sodu nun das Faß füllen willst / so nimm erstlich von der Würke / und geuß es darein / wann es ein wenig verschlagen ist / fehlet es aber in der Fülle biß auf einen Eimer / so seig dasselbige ins Faß durch ein rein Eüchslein / und laß es 4. Wochen liegen und ruhen / so hast du einen zuen Wein.

Wann der Most in der Gühr ist und noch gühret als wann er beginner abzunehmen und doch von der Gühr noch warm ist so nimm süssen Most der von der Preß oder Relter lausses darzu thue gestossenen Weinstein soviel du willst und thu dieselbe in das Faß laß es u. e. a. giebren und wann sich der Most gesetet so thue das abermalen also drens oder viermalen nacheinander und laß ihn nicht übergühren von dem Gühren wird der Wein gut/starct und süs.

Dder nimm guren Most von der Relter/in ein Faß gefüllet/biß ohn eine Spanne tieff / darinn er giehren solle/ und wann er gegühret / und den Unstath ausges worssen/so thu guten Spiritum Vini, 2. oder 3. Nöse sulvon Malvasier oder Muscateller darein / so hast du tinen guten Wein / wann er seine Zeit gelegen

hat/ und magst ihn halten/so lang

Num. 5.

Einen neuen Wein zu machen/der da schmecke wie ein Welscher Wein.

Nimm 1. Loth klein zeftossner Regelein/bind sie in ein Säcklein/nimm einen neuen Topss/thu das Säcklein darein/geuß darauf des Weins 4. Maas/laßes halb einsieden/und wieder kalt werden / darnach geuß es in das Faß/ und hänge die Negelein darein/ so hast du einen guten Wein.

Num. 6.

Einen andern guten gewürßten Wein zu machen.

Man nimme der seinsten Zimmet und Muscatene Blumen/eines jeden 21. Loth/Zittwer 25. Loth/Care domomiein 12. Loth/alles klein gestossen/ und zusame men in ein Säcklein gethan/ in ein Faß mit Most ges hänget/ eh er anfähet zu gübren/ und wann er vergoheren hat/spündet man das Faßzu/ und lässet die Masterien im Säcklein also darinnen hangen.

Jurtrefflich = sussen zu machen.

Man nimmt ein bereit = und zugerichtetes Faß/und gefehr von f. Eimern / darein thut man ein Drittheil gute geschnittene Fränckische Trauben / ein Drittheil rein = ausgeschlagene Wein = Rern / und anderthalb Körb guter grosser Mostn / und füllet darauf das Faß mit einem guten Relter = Most / lässet es zusammen gühren / so erlangt man einen sehr guten Wein.

Num.

Num. 8.

Wie man ein Faß zurichten solle / daß der Wein nimmer kuhnicht noch roth werde.

Schwefel soll man also nehmen / und ihn zergeben lissen, und wann er zergangen ist/so geusse man ihn in in Basser / und darnach soll man ihn wieder heraus hun/und wiederum lassen zergehen/wie zuvor/so wurd

traereiniget von aller seiner Schädlichkeit.

Man soll auch nehmen weister Beihels Turkel/
und soll sie trucknen in einem Beck ob einem Feuer/
und darnach klein kossen/und durch ein Sieb rädern/
das Pulver behalte in einem Büchstein / darnach
nimm einen weissen Beyrauch / auch klein gestossen/
und Beihels Burkseins soviel als des andern/nimm
darnach dren hähine Spähne / anderthalb Spannen
lang / und zween Finger breit / zerlaß den Schwesel/
und zeuch die Spähn dardurch / dieweilen der Schwes
sel noch warm und zerlassen ist an den Spähnen / so
sprenge das Pulver darauf auf bende Seiten/so sennd
die Spähn bereit zu gebrauchen/wann man will.

Wann du nun ein Jaß darmit willst bereiten / sokkhrdas Jaß untersich/und zünd die Spähne an/einen nach dem andern / und halt ihn in das Jaß so lang biß uverbrennet / darnach aber den andern / thue mit dem ditten auch also; das Jaß aber verstopste wohl / damit lein Rauch heraus mag / und richte es auf / laß kans sten. Willt du somagst du alle die Jaß bereiter in herbst schrein / daheim aber thue Wein darein / dund der Wein nimmer kuhnicht/noch roth s sarb/und

2) 1) 2

bleibet allezeit weiß und frisch/ und wird nicht weich oder zäh/ man sühre ihn über kand/ oder lasse ihm liegen.

Num. >.

Sehr guten gewürßten Wein zu machen.

Man nimme Muscaten / Negelein / Cordamoins lein / Cubeben / Rosintein / sedes 1. Quints lein /

serstösset alles/thut es in ein Säcklein/kochet es mit 3. Pfund gutem Wein/ biß der dritte Theil eingesotten/darnach vermischet man Canden/Zucker darunter/und behält ihn.

Dder:

Man nimme Canden-Zucker ein halb Pfund/Zind met 2. Loth/ Cordamömlein und Muscatend Blüb/ jedes 1. Loth/

gieffe darauf guten Spiritum Vini 2. Maas / lasset es so lange stehen / biß aller Zucker darinn zergangen/ dann giesse man solchen zu andern Wein in das Jaß.

Num. 10.

Herrn B. G. köstlicher und gesunder Kräuter: Wein.

Man nimmt Wermuth/Cordabenedicten/ Alance Wurk/ Cariophel: Wurk/ Binellen/ Tausendgülden: Kraut/ Ehrenpreiß/ Engelsüß/ die vier Herk: Blümlein/ Beihel: Wurk/ Edel Leber: Kraut/ Lungen: Kraut/ Lebers Kraut/ Rhepontica/ Ispellen/ Rohmarin/ Creuks Creuk/Salben/Citronen und Pommerans ken : Schaalen / Muscaten : Blüh / ganker Negelein/Zimmet : Rinden/Cordamomen/ Wacholder : Beer / dürre Quitten / frische Weintrauben/Buchene Spähne/

und verfähret darmit/ wie ben den Kräuter: Weinen

bewust.

Num. 11.

Eine heimliche Kunft / daß man eisen wen Wein viel lieblicher / stärcker und wohlgeschmackter machen kan/als er von Name gewesen ist.

Man nimme den besten Spiritum Vini, den man bekommen kan / und shut darein die nachgeschriebene Guch als

Galgant ein Vierling/Negelein dren Loth/ Inguer und Zimmet / jedes vier Loth / Cors damomen dren Loth / Pfirfing » Kern zwen Pfund/Kirsch » Kern ein Pfund/

alle diese Species gröbliche zerschnitten und zerstossen/ und ben dren Maasen des obgedachten Spiritus Vini darüber gegossen/ das Geschirr oder Glas wohl zvers stopste acht Tage lang auf gelinder Wärme stehen lass sten/so ziehet der Spiritus Vini die Essenst aus den Gewürzen an sich/ den giesses man rein ab/ und verz wahret ihn auf das beste.

Alsdann läutert man den Wein ab / und giefft auf den Eimer dessen eine halbe Maas des obgedachten aromatisirten Spiritus Vini, oder nach Selbst. Beslieben/nachdem man den Wein selbsten gut und wohlseschmach haben will. Solcher Gestalten kan man

973

nus

n in die Weine dermassen verstärcken und verbesserns daß sederman dafür halts als ware er also vom Stock kommen.

Num. 12.

Auf eine andere Art / einen starcken und guten Wein zu machen,

Mit folgender Kunst hat einer zu Benedig mehr

dann swolffrausend Ducaten überkommen.

Du sollft nehmen Wein/ wie er von der Preftoms met/ und geuß den in das Faß/darinnen er guhren folle/ und das Bis foll man ben einer Spannen wahn Jaffen darnach soll man nehme einen guten Spiritum V.ni, als vom Muscateller/Malvasier/Roeinischens Elfasser oder Franckens Bein/ oder sonsten von andes ren giten Weinen/ dieselbigen foll man nehmen / und auf das hochste zwens drens oder viermalen herüber gieben / deffelbigen nummnun 1. Maas 2 oder 3. in ein Fafalto: Man soll nehmen ein Bretlein / in der Mitten ein wenig ausgenommen/daß der Wein nicht absliesse/ und dasselbige Bret solle man zum Sparden ein: hun/ daß es den Wein kaum anrühre darnach sole Ie man fein langsam den Brandwein auf das Bret giessen / daß er fein sachte in dem Weinkomme / und nicht gehling binein pflumpffe/ sondern gleichsam nur oben auf sowimme / und sich mit dem Wein nicht vermische/wann er nun aller darein gegossen ist/soviel man nemlich darein haben will fo foll der Wein unter dem gebrannten Wein untersich giehren / davon er die Suffe nimme/ und von dem gebrannten Weine die Starct/den er sonsten gehabt hatte. Will man ihn aber noch frarcker haben! so mag man der im vorhergehenden

henden gedachten Specerenen nehmen / und den Brandwein darmit zurichten/und wie man mit einem Jaßthut/also mag man auch mit den andern thun.

Num. 13.

Weissen Wein roth zu machen.

Nimm Körner oder Beerlein von Berbis - Holk/ m latein Berberis, zu Tentsch Saurach / Erbsich/ auch Bersich genannt / wann sie zeitig sind / dürre sie/ und wann du willt / so henck sie in einem leinen Zuch ins Geschirr/darinn der Bein/so siehet man über eine

fleine Beile/ daß der Wein roth ifc.

Der nimm der rechten groffen rothen Ruben / die Månnlein / zerschneid solche zu Plagen / schab sie aber suvor fauber ab/fiede fie in einem flaren Brunnens oder Rohren = Wasser in einem neuen Safen fo lan. gelbiß das Wasser schön hoch Blut = roth ist / im wah renden Sieden muft du daruneer thun geftoffner Zim. met/ geftoffner Regelein / geriebner Muscaten = Duß/ alsdann das Wasser schon hell und rein durch ein rein Geih : Zuch abseihen / und erkalten laffen / und wann soldes geschehen / nehme das Wasser / thues in das Wein : Faß gieffen / und überfugle das Faß eine gute Diertel: Stunde / hernach fpunde es ju / und lag dren Lag und Nacht liegen und ruhen / alsdann zapffe es an / so ist der Wein durch und durch schon hoch Blute roth/ gleich dem gewachsenen rothen Wein. Probatum est.

NB.

Nehme nur keine Weiblein von rothen Ruben / sie taugen nicht/weilen sie gar bleich an der Farb sind.

2) 7 4

Num.

Num. 14.

Wie man die Weine süß solle behals ten/als sie von den Reben tommen.

Ch der Wein anfänger zu giehren/ so nimm eine Handvoll Senff = Mehls / und thu es in das Faß/schlag es mit einem Stecken untereinander auf eine Halbe Stunde/ so bleibt der Wein allwege suß.

Num. 17.

Daß der Wein nicht breche.

Nimm Hopffen Wlumen / oder Benfuß Gaas men / oder kænum græcum, thu es m das Jaß / so der Wein giehret / so bricht dir kein Wein / und wann er vergiehret/ so thu das wieder heraus / daß der Wein wickt darnach schmeckend werde.

Item / thue Wacholder : Wurkel darein/ dieweilen er giehrei/ oder gebeutelt Mehl/ware der Wein jegund gebrochen/es brächte ihn wieder zu seiner Farb.

NB.

Wann es anfängt zu donnern/so mach einen Bale len aus trockenem Mehl/ und leg ein schönes Züchtem auf den Spund/ und den deck darauf/ und druck es in den Spund/ so verändert sich der Wein nicht.

Wilt du aber Wein behalten / daß er nicht breche/ dieweilen man daraus trincfet / so brenne Rebhols zu Uschen / und thu sie in ein lang Säcklein / das vou dem Spund biß auf den Grund gehe / so bricht der Wein nicht / dieweilen noch 1. Maas in dem Faß ist.

Item!

Item/hencke Ressel = Rraut oder Wurgeln darein/ und schlag die Spunde zu/ so bricht der Wein nicht.

Num. 16.

Gebrochenen Wein wieder zu bringen.

Mimm Maßholder-Holk/und schab die grobe Rins dedarvon/ und die andere schab biß auf das Holk/eine grosse Handvoll / und dörre sie an der Sonnen / oder auf einem Ofen in der Seuben / und thu sie in den Wein/ und laß darinnen liegen/ er kommet wieder.

Willt du aber abgetropfften Wein wieder bringen/ so henck wilden Hopffen darein zwen oder dren Zag.

Num. 17.

Einen gar köstlichen/guten und gesunden Trunck von Wacholders Beeren zu machen.

Man nimmt ein schön reines Fäßlein / von ohnges schr 74. Maasen / thut darein auserlesne/wohlzeitige Bacholder : Beer / ben anderthalb Megen / und alss dann noch dren Handvoll Tamaristen Spähne/und süllet das Fäßlein mit gutem Schöpff : Brunnen. Wasser an.

Alsdann nimme man nachfolgendes Gewürke/als der feinesten

Zimmet ein Achtels : Pfund / Negelein und Inguer/jedes 2. Loth/ Cordamömlein/Pfefs fer / Muscaten : Nüß und Blüh / Calmus/ Beihel : Burk / Süßholk und Alantwurk/ jedes 1. Loth/ Galgant ein halb Loth/

Du 2

serschneidet und zerstösset alles gröblicht / vermischetes untereinander / thut es in ein lemenes Säcklein mit etlichen gläsernen Kugeln / dardurch sich das Säcklein zu Boden ziehen könne/ und lässet es dren Wochen lang also stehen/ bis daß man solches ansängtzu trincken.

Damit aber dieser Getranck nicht zähe werden mös ge / so muß man wochentlich einmalen oder zwen uns ten heraus ziehen / soviel man will / und oben wieder einfüllen in die 6. oder 7. Maas / damit es trässtig verbleibe.

NB.

Es ist am besten / daß man noch ein Jäßlein obiger Grösse mit anseset / und wann es wieder so lang gestanden/ muß man das erste Jäßlein immer wieder rum darmit ansüllen/ biß daß es gänklich abgerrung chen wird / hernach muß man dasselbige allezeit mit Wasser wiederum ausfüllen / und darmit handeln/ wie mit dem ersten.

NB.

Wann man es schön dick = roth haben will / so kan man nur gedörrte Weichseln / over gar nur Schleshen / ohngefehr dren Vierling / oder einen halben Mesken/darein thun.

Will man es aber etwas säuerlicht haben/ so kan man ohngefehr 6. Handvoll Erbseln darein thun.

Num. 18.

Einen gar köstlichen Wasser=Wein zu machen.

Wann man solchen recht und wohl machen will/ so nimme

nimmt man auf 3. Maaß Abasser ohngesähr 1. kb. quter Rosinen/ ist nun das Fäßlein von 12. Maasen/ so kan man 2. Loth gestossenen weissen Senst Saas men/ und dren Loth Scharlusens Blätter / die auch zu Stücken zerschnitten/ und meinem Mörsel ein wenig gestossen senn sollen / darzu nehmen / thut alles in das Fäßlein / welches zuvor sein sauber und rein senn solle / und mit heissem Abasser ausgebrühet werden/ das Wasser muß man eine Nacht in den Fäßlein / wenn es noch neu / dartunen stehen lassen/ damit es alle Unsanberkeit und die Fette aus dem Holke here aus ziehen könne.

Hernach füllet man denn das Räßlein mie reis nem Brunnenwasser/un macht es wohlzu/ daß nichts herausrieches seger es in die warme Stuben ben eis nem Dien oder in eine warme Rammer/oder Camin/ queinen Roblfeuer/lässet es in gelinder Wärme sechs oder sieben Tage stehen / alsdenn lässet man es ab in einander Räßlein/drucket die Rofinen durch ein saus beres Euch/ und presset sie aus / so hat man auf den siebenden oder achten Zag / einen gar guten fiffen Most alsdenn setzet man das Fafilein in einen Kels ler/und thut auf 12. Maaß Waster 5. Efekössel voll Weins Hefen/nemlichen von demienigen Wein/ so man begehretzu baben/lässet es vergähren. Rach die. sem zieher man solchen Wasser= Wein ab/gleichwie man sonsten neuen Wein ablasset/ so wird er son/ flar/ lieblich und wohlgeschmack / also / daß man thn von dem gewachsenen Wein/nicht wohl unterscheiden

fans denn was die Urt der Wein-Hefen gewesen / sols den Geschmack hat auch dieser Wasser- Wein / und dieses ist vor wenig Jahren für ein geosses Arcanum und gank sonderbahres Geheimnuß gehalten worden.

NB.

Das Spuntlock an den ersten Fäßlein muß ete was groß seyn/damit man die Rosinlein dadurch des sto besser aus und ein thun könne.

Num. 19.

Einen guten Wasser-Wein/ auf eine andere Art/zu machen.

Man nimmt Rockenmehl/macht es mit gutem Spiritu Vini zu einem Teig an/knetetes zu einem Kuchen oder Brod/ und lässet es bachen/ und hart werden. Hernach leget man das Brod wieder in den Brandewein/ und lässet es darinnen erweichen / bis daß man es wieder zu einen Teig kneten/ und noch einz mahlen bachen kan/ und dieses solle man also zum drittenmahl thun.

Soman nun von solchem Brod ein Stück so groß als ein Ey nimmt/und thut es in eine Ranne voll Wasser/lässet es einen halben Tag darinnen liegen/ so wird das Wasser sogut als ein Wein zu trincken seyn.

Num. 20-

Einen guten Hyppocras zu ma= chen.

Man nimmt feiner Zimmt 4. Loth/ Ingwer 1. Loth/ Paradys-Rörner / Cardomömlein/ Galgant/jedes 1. Quint/Muscaten-Nus/Muscatenbluh/ Mägelein / jedes ein halb Quint/

diese

diese Species siedet man hernach in 2. Maaß Was ser bis auf den dritten Theilein / und wenn es erfale tet/so senher man es ab/thut darqu ein halb Pfund Zu. der/ jo es aber zu suffe / so nimme man weniger Zus cfer.

NB.

Man mag diese Species sum andernmahl sie den/doch des Baffers nicht über anderthalb Maaß nehmen und das dritte Theil einfieden laffen.

Num. 21.

Einen gar guten Allant-Wein zu machen.

Wenn man im Herbst einen guten Alantwein machen will / und man hat feine dorre noch trockene Allanmurgel / so solle man dieselbige 14. Zage vor dem Herbst graben/ sauber waschen / hernach spalten und in vier Theile zertheilen / nach Belieben in lange Stucklein fchneiden/ und den Rern innenwendig das vonthun/ also/ daß sie bald dorre und trocken werden fan/leget fie denn auf ein sauberes Papier / und laffet fieim Schatten trocknen/alfo / daß fie nicht anlauffe noch schimmlicht werde.

Hernach nimme man zu einen halben Ohm / Franckfurther, Ench/ (das sennd 40. Maaß/denn ein Francksurther Dhme halt 80. Maaß) dren Pfund wohlgedörreer Mans Wurkel/oder zu einen Würtens

bergischen Enmer 2. Pfund Alantwurkel.

Soman demnach im Herbst die Trauben faltett / so nummt man von dem Vorschuß des Mostes / (nach Belieben) als sum Grempel: swolff Viertel/ sennd

sennd acht und vierkig Maak / das Viertel ist vier Maak/diesen thut man in einen großen Bräutessel/ und die Alantwurk darzu / lässet es bis auf den dritt ten Theil einsteden/dieses thut 16. Maak/ verschaus met es wohl/giesset es darnach durch ein grobes Zuch in einen großen Zuber oder Kussen ab/ lässet es zwen Tage lang wohlzugedecker darinnen stehen i ferner in ein saubers zugerichtetes Faß abgelassen.

Alsdenn zu einer halben Ohme oder 40. Maasen

nimme man folgendes Gewürker als:

Magelein/Zimmer/ jedes 6. Loth / weissen

Ingwer ein wenig zerstossen 4. Loth/

in ein fauber Gactiein zusammen in den Wein gehäns cket/ und den Spund zugemachet/ daß er keine Lufft habe.

NB.

Wenn man nun von diesem Alant-Wein trius cket/ und das Fästein anfänget oben leer zu werden/

fo folle man folches ftatig wiederum auffüllen.

Es muß aber mit keinem andern Bein/sondern oben von diesem Gesottenen/ so man in einem Fülle Fäßlein darben liegen habe/ geschehen/ sonsten vers dirbet der Bein. Auf diese Beise kan man ein oder zwen Jahr guten Alant/Bein haben/ und so man nur recht damit umgehet/ so wird er sehr töstlich und gut/ und fast dem Rennfall gleich.

Dieser Allant Wein ist nun sehr gesund / erstlischen ister gut dem Magen / zum andern / reiniget er die Brust / drittens/nimmt er hinweg den Zorn und Traurigteit / hilfft den Husten / ist gesund den erstarrsten Gliedern von der Kalte / führet die überfüssige Keuchs

senchtigkeit von den Nieren aus / und läutert dus

Num. 22.

Sehr guter Rosinen = Wein.

Man nimmt der grössesten und seinesten Rossen oder Zibeben ben 6. Pfunden / zupstet selbige von im Stiehlen ab / thut darzu zerstossenen seinen Zimsenwach Welieben / siedet hernach selbige in to viel Most / und giesset sie nach dem Sude / in den Most / ndas Kab/ und lässet es 12. Zage lang also stille lies in bis daß der Most lauter wird / so kan man ihn alsdenn trincken/welcher sehr gesund ist.

Num. 23.

Guter Kirschen soder Weichsels

Man nimmt schöner wohlzeitiger Weichsel/
upffet die Stiehle darvon hinweg/thuthernach die
keine heraus/zerstösset solche in einem steinern Mors
el/und thut sie wieder zu dem Fleisch von den Kirs
den/und also alles miteinander in ein Säcklein/
urzuthut man auch mit Zucker überzogenen Unis
ud Zimmet/und hängeres zusammen in einen rohen Wein/welcher Wein denn die Krafft aus dem
kirschen-Fleisch und Kernen bekommt/von dem Ges
purze und dem Zucker aber/wird er süs und sehr
whigeschmack.

Andere nehmen auch den Saffe von den Kirsten/thun darzu eine Maaß gutes Hönig/je nachdes

uman viel Kirsche Wein machen will.

Ferner nimme man Nägelein/Zimmet / Gals gant/

gant/jedes 1. Loth/thut es jusammen in ein sauberes Säcklein/und hänget es in ein Fäßlem guten alten Wein.

Der Kirschen Safft solle wohl gereiniget seyn/ hernach numme man das Hönig/zerlässet es in einem sauberen Resselein über dem Feuer/gresset des Saffs tes einen Lössel voll darzu/lässet es miteinander zerges hen/ und wenn es kalt worden/ so giesset man es erst in das Jaß.

Num. 23.

Köstlicher Schlehen-Wein.

Man nimmt guter wohlzeitiger Schlehen/zers stösset dieselbigen in einem steinern Mörkner mit samt den Kernen / macht darnach Vallen darmit/einer Faust groß/seket sie in Vackosen/ der nicht zu warm sen/also daß sie nicht verbrennen/sondern nur zusams men schrumpsten und bensammen bleiben/ hänget hernach solche in einem Säcklein auch mit gutem Sewürk und Zucker in den Wein/wie zuvor ben den Kirschen angezeiget worden.

Nota.

Man kan auch die zeitigen Schlehen dörren und hernach zerstossen/mit Gewürke und Zucker in den Wein hängen. Im Herbst aber kan man auch Schle

hene Wein auf nachfolgende Art machen:

Man nimmt zwo oder dren Maaß Schlehen/
je nachdeme man ein grosses Kaß hat/ zerstösset sie auf
voriae Weise/thut sie in das Faß/ und süllet den süß
sen Most darauf / lässet es denn miteinander versähs
ren/sowird der Wein schon roth/ süß und lieblich/ bes
tommt auch einen Geschmack/als wenn Gewürze das
rinnen wäre.

Num: 24.

Guten Citronen = Wein zu. machen.

Man nimme zu einem Fäßlein von 16. Maafent ben 20. Stucken schöner Citronen-Aepffel/schalet die gelbe Schalen darvon abjund thut es in das Jäßlein/ das Marct oder Cicronen-Fleisch/tan man zu andern

Sachen gebrauchen.

Das Säßlein aber folle zuvor fauber ausgereinis get / und mit einem guten gewürkten Spahn einges brennet werden/dargu thut man 2. Dande voll Spabe nevon Hafel-Holk / füllet alsdann das Raflein mie gutem Wein/und thut datju r. Pfund guten geftoffes nen rothen Canden-Bucker.

So offe man nun von diesem Citronen - Wein sapffet / so offt füllet man foldes wieder mit gutem/ frischen Wein auf / und solches so lange und viel/ biß daß es den Geschmack von den Eitronen anfänget zu

berliehren.

NB.

Den zerftoffenen Zucker folle man erftlichen in two Kannen oder andern Geschirz thun/ hernach Beindarüber schütten / und ferner von einer Rans uen in die andere flatig und so lange hin und wieder umgiessen/ biß daß der Zucker gank resolviret und zergangen ift / hernach erft in das Faßlein zu den Citros nen-Schalen geschüttet.

Wann man temen Zucker darinnen haben will/ fo fan man dieses Faßlein mit Allant-ABein auffüllen! fo erlanger man ein gar edlen und gefunden Eitronen.

Wein.

Num. 25.

Guten Rheinischen Wein oder Most au machen/ der recht und suffe bleibt/

und nicht senger wird.

ABann der Wein oder Most den Unstat aus wirffes so nimm guten Spiritum Vini, der gut und farct ist/gieß 2. oder 3. halbe Seidlein darein fo wird er darnach gut/wan er feineZeit gehabt hat/und magft ihn halten/solangedu willst:

Num, 26.

Wie man guten Wermuth-Wein vomalten oder neuen Wein mas chèn solle.

Mimm auf einen Eymer eine Hand voll QBer muth/die gut fehe/und 8. Loth Mant-Wurk eine Hand voll rother Rosen / und so viel

Hirsch-Zungens

Solches alles thue jufammen in ein Sactlein/ und hange es in den Wein (fiehe/ daß das Faß nicht gar voll sene/) und eine gute Weile darnacht spunde das Saßzu/ walke es hin und wieder / bis daß der Wein brauset/und fich wohl erwarmet/ darnach lasseihn lies gen eine Dache/auf den Morgen fpunde ihn auf/ und fülle ihn zu mit gutem Wein / so hast du einen auten Wermuch-Wein.

Willt du aber den Abein machen von neuer Aburs se/ so must du weiffe bastene Spabne darzu nehmen/ die muffen gewässert senn eine Nacht / und wieder ges trocknet an der kufft (und ja nicht an der Sonnen/)

date

darnach thue die obenangezeigten Kräuter und Spähe nezusammen in das Faßt und habe Achtungt daß sie vor dem Spunde liegen bleibent und lasse den Wein wohl vergährentso hast du guten Wermuth-Wein.

Does

Nimm gute dürre Wermuth / thue sie in ein ens merich Faßseine Hand vollsfammt etlichen guten/fris soen Weinbeeren / gieß darein guten Most, und vers mache den Spunds lasse ein klein Lustelöchlein/ so hast

dueinen guten Wermuth-Wein.

Eilichenehmen guten Wermuth / thun solchen in Spiritum Vini, wohlzugedeckt und verwahret in einem Befässe/ und lassen ihn 8. oder 14. Tage lang darinnen/und pressen es hernach wohl aus/ thun wies der andere frische Wermuth darein/lassen es wieder so lange stehen/ und pressen es aus/ dieses thun sie 3. oder 4. mal/ bis der Brandtwein oder Spiritus Vini seis nen Geruch gang verlieret / und der Kräuter Krasse und Beschmack gang an sich genommen hat.

Doct

Man nimme den Wermuth / giest Malvasier und Spiritum Vini darauf / lässet es 24. Stunden/oder länger/ in gelinder Wärme stehen/ vermischet dann dessen nach Belieben unter andern Wein/ so wird er sehr bitter und kräfftig.

Num. 27.

Ein kräfftiger Wein zu Pestilent: Zeiten zu machen/und zu trincken.

Wann man einen guten gesunden Wein zu Pessellenk. Zeiten machen will / so nehme man 12. Eoth Zie 2 Creus Salben, 3. Loth Rauten, Muscaten/Näges lein/Inguer/Calmus/Parts-Körner/Diplon jedes 1. Loth/Malissen/ Obertraut/ jedes 2. Loth/ Saffran und Eheriact/ jedes 1. Quint/ alles fleingestossen/ in eine gläserne Flaschen gethan/darnach 4. Nösel Spiritum Vini darauf gegossen/ je länger der Wein auf den Materien stehet/je besser er wird.

Num: 23.

Ein köstlicher Wein-Sprup/für alte schwache Leute.

Man nimme Malvasier und Zucker/ jedes 4. Psund/lässet es ob geiindem Feuer so lange miteinans der sieden/ bißes einem Sprup gleich worden ist/dann berwahret man solchen auf das beste/ so man dessen 2. Loth unter 4. Loth Wasser vermischet/ so hat man einnen köstlichen Eranck für alte schwache Menschen.

Num. 29.

Wie man einen gar guten Kräuter-

Zu einem Fäßlein von 12. Maasen/ muß man

nehmen nachfolgende Seucke :

Man nimmt des besten Wermuths 3. Hände volls
Ehrenpreiß, braun Bethonien, Rosmarins
Cardobenedicten, Salben, rother Röslem,
Wegwarten-Wurkel/blauen Venls Borras
gen-Blümlein/Rosen-Blätter/Ochsensuns
gen-Blümlein/Hisch-Zungen/Curonens
Geheissen/sedes eine Hand volls Wacholders
beer/Ulant-Wurks jedes 8. Loth/Zummet/
NB.

NB.

Bemeldte Kräuter mussen alle gedörzt senn. Ein genig häslene Spähne in das Fäßlein gethan / alss mun mit gutem Wein angefüllet/ etliche Tage stehen asen / dann angezäpst und getruncken / ist sehr gez and.

Num. 30.

Guten Salben-Weinzu machen.

Mannimme Salben/ so wohl dürre senn muß/
1ach Belieben / wenig oder viel / nachdeme man ein
käßlein darmit auseigen will/schüttet guten Most dars

berslässeres verjähren.

Dieser Salben-Wein ist gut zu den Magen/stärz ferden Weihern die Mutter/stillet und leger die Zahns Ichmerken/ hilfst dem Beader/ stärcket die Slieder wird den ganken Leib / vertreibet die böse und schlei= nigte zähe wässerichte Kenchtigkeit im Leib / ist auch utwider den Krampsfund fallende Sucht.

Num. 3 1.

Guten Roßmarin=Wein anzu= stellen.

Man sammlet den Roßmarin von Ende des Napen / biß gegen dem October / dörret derselbigen psgehenckt im Schatten / und bewahret ihn für daub.

Von diesem nimme man hernach zur Herbsts killsovielals man will/ lege solchen in ein Jästein/ illet dgrauf suten Most/und lässet ihn verjähren.

313 Nota

Nota.

Dieser Wein ist gut für alle phlegmatische Feuch, tigkeit / heilet den Krebs / ist gut den Schwind-und Pallsüchtigen / stärcket das Hirn / Herk und Nieren/macht Lust zum Essen/ stärcket das Zahn-Fleisch/und macht den Mund wohlgeschmack.

Wermischet/und trincket/ so hilfte er den Lungensüchtis gen/ und wehret dem Schleim auf der Brust. Ift

auch eine Bulffe in der Zeit der Ruhr.

Num. 32.

Einen guten Wacholder-Wein zu machen.

Im Herbst nimme man zu 8. Maas guten neuen Wein/ einen halben Vierling Wacholderbeer/ dars vonzerstösset man auch eine Hand voll oder etliche/seketes mit Hasel-Spähnen an / lässet es dren Woschen lang also stehen/ehe man darvon trincken will.

Num. 33.

Einen guten Quitten-Weinzu machen.

Man nimmt von den besten zeitigen Quitten/ reibet selbige mit samt den Schalen und Kernen auf einem Reibeisen/ thut sie in ein sauberes Euch/ und presset sie aus/ lässet den ausgepressen Sasst über Nacht in einem saubern verglasten Seschirz stehen/bis das Dicke sich auf den Voden sete.

Hernach giesset man das Klare ab in ein sauber messinges Resselein / lässet es über einem sanstien

Renci

enfen Zucker darein/ so zerstossen sein menig ensen Zucker darein/ so zerstossen senn muß/ thut es rein saubers Glas/ und verwahret es/ wann man arnach einen guten Quitten-Wein machen will/ so immt man von diesem Safft einen Eß-Löffel voll zu ner Maas Wein/ schüttelt es etliche mahl durcheine nder/so hat man guten Quitten-Wein.

NB.

Dieser gesottene Quitten-Safft halt sich aber nolase nicht lange / ob man denselbigen gleich wohl gemacht und verwahret / so muß man demnach oben wauf gut und frisches Garker-Del schütten / alsoens der Safft gank darmit bedecket sehe. Wann un nun darvon gebrauchen will/muß man mit einer ubern Baum Nollen das Baum Del erst absientund darnach wieder darauf giessen.

Num. 34.

Holder Blub Weinzu machen.

Man sammlet Holder: Blüh / wann siezeitig/
ldte dörret man auf einem saubern Papir in der
ust/und nicht an der Sonnen/ mit einem Papir zus
decht/also/ daß sie nicht staubsoder schimmlicht wers
us/ diese verwahret man hernach an einem trochnen
ut/in einer saubern Schachtel/ biß auf den Herbst/
ldtes thut man in ein Fäßlein / nachdeme man viel
utwenig haben / oder des Weins machen will/giess
darüber guten Most/ und lasset es miteinander
tsähren.

Dder

Mann der Most im Sake ist/ so hänget man die Hole

Holder Blüh darein/so wird derselbige wolgeschmach, fast wie Malvasier oder Muscateller.

Num. 35.

Schlehen = Wein zu machen.

Willt du einen Schlehen. Wein machen/so nimm 3. oder 4. Maas Schlehen/ nach der Grösse des Fasses/ die wohl reiff sind/ zerstosse sie wohl/ thue sie hers nach in ein Fästein/ und gieß guten süssen Most dars aus/ lasse es miteinander versähren/kso hast du einen liechtrothen wohlschmeckenden Wein.

Dder

Wann du die Schlehen klein zerftoffen haft / fo mache daraus fleine Rugelein / thue fie auf ein Bret! und schiebe sie in einen Back Den/ lasse sie wohl ausbacken / darnach hebe sie also trocken auf / und verwahre sie / daß sie nicht schimmlichtwerden / biß auf das Wein-Lefen/ nimm barnach rothe Weinbeer/ und backe fie in einer Pfannen / daß der Saffe darben bleibe/nimm darnach die Schlehen und Weinbeer zus fammen / thue die in ein gugeriche Bag/ und gief dara auf guten Most/mache das Faß zu/ und lasse ihme feis ne Luffe/bif daß er jahren will/darnach macheihn auf und laffe ihn verjähren / und wann er im Gage ift/ fo Taß einen Zag drenmahl/ jedesmahl 3. oder 4. Maas Wein 14. Tage lang nacheinander / aus dem gaffe/ und gieffe ihm allezeit wieder oben hinein/so hast du eis nen guten Schlehen Wein/ welcher ehe nicht ange

sapffet folle werden/ bis der Schlehen Dorn

verblühet hat.

Num. 36.

Rosen-Wein zu machen.

Nimm im Brach/Monat die Rosen/ wann sie stingwerden/ durre die Blätter auf ein Euch in der Gonnen/ halte sie schön/ bis in den Herbst/ auf das Wein/tesen/und wann der Most will anheben zu jähe ren/ laß aus dem Faß/ damit es nicht übergehet/thue die Rosen darein/ und lasse den Wein darmit verjäheren/ und wann er verjohren hat/ so sülle ihn mit vers johrnem Wein/ und lasse ihn liegen/ es wird ein köste licher guter Rosens Wein.

Dder

Nimm im Brach, Monat Rosen, thue die Blatz ter in das Faß, spunde es seste zu? und lasse es stille liegen/biß auf die Most-Zeit/darnach fülle Most dars auf / und lasse es wohl jähren / der Rosen = Wein wird que

Defigleichen/ so mag man auf diese Weise einen rothen Rosen-Wein machen/darzu du der rothen Ros

sen nehmen und gebrauchen muft.

Num. 37.

Geheime Runst/aus geringem Wein/ guten Spanischen/ oder Tockaper, Weinzu machen.

Man nimme schöner frischer Rosinen/halb klein/ halb groß/Melis-Zucker/jedes 26. Pfund/ guten alten Wein 48. Maas / des besten Spiritus Vini, aus dem besten Wein 1. Maas.

218

Vermischet alles / nach Ausweisung der Kunst/ untereinander/und verfähret darmit/wie es sich gebühret/ darvon unter 12. 42. mäsige Käßlein gethan/ so wird Spanischer oder Tockaper Wein daraus.

> Num, 38, Den Weinschönroth zu

Mimm die Snanischen Waussawandie

Nimm die Spanischen Maulbeeren/die man aus Jealien bringet/elegt sie über Nacht im weissen Wein/so wird der schafte rothe Wein daraus.

Num. 39.

Geringe Weine zu verbessern/daß sie dem besten Malvasier oder Spanischen Weingleichwerden.

Dierzu gehören z. Smcfe:

1. Melis Bucker/ welcher die beste Sussigfeie

2. Kleine Rofinlein / Diese machen/ daß der alte

Mein wider fermentiret/wie ein neuer.

3. Brandtwein/welcher ihme die Seel und Beist giebet/und machet ihn starck/ daß er dauern und wähs ren kan / dieses leste Stuck muß man vor allen Dins gen in Bereitschafft haben / und vorhero bereitet were den.

Num. 40.

Gute Einschläge zu den Wein

Willt du gute und töstliche Einschläge machens

damit man die Fässer beräuchern / und dem Wein eis nen Einschlag geben kan/daß der selbige beskändig und träfftig darvon bleiben/und für allen Zufällen bewahs ruwerden möge.

So sollt du erstlich wissen/ wie der Schwefel darzu gerechtsertiget und gemacht werden solle/ deine

thue also:

Nimm den Schwefel! so viel du dessen haben millst/zerstosse den in einem Mörsner klein/ und thue ihndarnach in einen glasurten Zopff/ und lasse ihn ob gelinden Kohlseuerlein sauberlich zergehen/und wann erzergangen ist/ gieß ihn also heiß in ein kale Wasser/ das thue 2. oder 3. mahl / so wird der Schwefel reche getödter/ der da dienet zu allen Wein ohne Schaden/

und auch die Einschläge recht zu machen.

Etliche aber / wann sie den Schwesel zerstossen haben / thun sie denselben in einen Zopst oder Hafen / giesen Wasser darauf / und lassen ihn eine Stunde und länger im Wasser liegen / darnach senhen sie das durch eintlein Sieblein / und lassen den Schwesel wieder trochten werden / darnach in einen Ziegel gethan / und densselben schwesehen lassen / daß er lauter wird / alsdan liche ihn auf ein grob leinen Zuch / und thue die nachsolgende Species dazauf / weil der Schwesel noch warm ist so hast du gute Einschläge /

und nimm Schwesel/ Paris/Körner/ Campher/
langen Pfesser/, Zimmer, Rinden/ Mastix/
Muscaten/Wenhrauch/, Muscatenblumen/
Thymian/Enzian/Inguer/ Zitwer/ sedes 1.
Loth/gestossener Venswurz/ Galgant/ jedes
anderthalb Loth/ Wismuth 3. Loth/ Anis 2.

Loth.

Alle diese Stucke zu Pulver gestossen/ darnach den geläuterten Schwefel zerlassen in den Tiegel/und nimm ein grob leinen Tuch schneide es nach der Länge/ ungefähr z. guter quer Jinger breit/ und ziehe es durch den Schwefel/streue das Pulver daraus/weil es noch warm est/so hast du einen guten Einschlag.

Diß zerschneide zu kleinen Stücklein/ so es kale worden/und wickle sie in ein Tücklein/ daß sie trocken und dürre liegen/ die branchet manzu den Wein/ in

dem herbste/Winter und Sommer.

Ein anderer Einschlag.

Nimm Schwefel 6. Loth/ weissen Wenhrauch 4. Loth/ Muscatenblumen 1. Loth/ Zimmete Rinden/Campher/jedes 1. halb Loth/ Muse caten/ Mastir/ jedes 1. Quint/ 1. halb Loth Wislen-Wurkel/ auch zusammen kleinges stollen.

Dder

Man nimme Schwefel 2. Pfund / Inguer / Zite wer / Camphet / Nägelein / lange Pfeffer / Bios len-Wurkel / seinen Zimmet / Mastir / Galogant Zhymian / Myrrhen / jedes 1. Loth / Wife muth 3. Loth / Weinstein 4. Loth / Wenhrauch / Unis / Bertram / Coriander / jedes 2. Loth / Muscatenblüh / Calmus / jedes 1. halb Loth / Enzian 1. Quint.

Diß alles kleingestossen/und nimmt darnach Jopssen! Holderbluh/und Enter Nessel-Wurkel/kleingehacket und gedörret/darunter gemenget/und machet daraus! wie obgemeldt/ den Einschlag! der gibt schönen Ges

schmack und beständigen Wein.

Den

Den Cinschlag gebrauche nach Gelegenheit und Grosse des Fasses ist es ein halb-füderiges Faß/ das ist/von 6. Eymern/so nimm des Einschlags ein Stücklein/ungefähr z. guter quer Finger breit/und 4. lange/und also dergleichen.

Noch auf eine andere Art.

Man nimmtauf 1. Pfund Schwefel/ Campher
1. halb Loth/feinen Zimmet 3. Duint/Wiße
muth/Paradis-Holk/jedes 3. Loth/Ensian/
Paris-Körner/Wenhrauch/jedes anderthalb
Loth/langen Pfeffer/ Muscaten/ Muscatenblüh/ gestossener Vens-Wurk/ Galgant/
Enis/Inquer/ Cardomomen/jedes 1. Loth.
Diese Stücke stosse zu Pulver/ darnach nimm gelben
Schwesel/zerlasse den/ und nim ein grob leinen Zuch/
zeuch es durch den Schwefel/ streue das Pulver dars

auf/so hast du einen guten Einschlag. Von diesem Einschlag magst du dann ein Stuck schneiden/ und die Weine zurichten nach deinem Gute

duncken.

Insgemein mache ich die Wein-Einschläge auf folgende Art:

R. Schwefel 2. Pfund / Nessel-Wurk 6. Loth/ Wißmuth 4. Loth/Weinstein 3. Loth/gestose sener Vens-Wurk/Wenranden/ Enis/jedes 2. Loth/seinen Zimmet/ Muscatenblüh/ Mas stir/Inguer/Laudani, Benzos, jedes anderts halb Loth/ Paris-Körner/ Cardomomen/ langen Psesser/Campher/Galgant/Zittwer/ Storax Calamitæ, jedes 1. Loth/Römischen Kümmel/Coriander/ jedes 1. halb Loth/Râs geleins geleinblumen/Lavendelblumlein/gelben Beils jedes 1. Quint.

Alles groblicht zerschnitten und zerstoffen untereinans der vermischet/ und wie obgemelde/ Einschläg daraus gemachet.

Num. 41.

Guten Malvasier zu machen. Nimm Galgant/Ragelein/ Cardomomlein/ Ins

quer/und Benl-Burk/jedes 1. Quint. Stoffe alles gröbliches thue es in ein Glass und gieffe queen Spiritum Vini 2. quer Jinger breit darüber/ verstopffe das Glas/und lasse es 3. Tage fteben/ dann

gieffe den Spiritum Vini in den Wein/ das Gewürk aber thue in ein leinen Gacklein/ und hange es an eis nen Saden 3. Tage lang mitten in den Bein/zc.

Num, 42. Daß der Weinnicht verderbe.

Lege Engian-ABurkel in den Wein/fo verdurbet er nicht.

Num. 43.

Wann der Weinübelnach dem Was ser schmecket.

Nimm forbeer / todie fie mit Wein / darnach fo menge man den Wein/ so wird er wieder gut.

Num. 44.

Wann der Wein stincket.

Sonimm Dannen-Holk/das fett ift/. gundees an/ und thue es brennend in das Safi fo benimmtes dem Wein allen bofen Geruch und Geschmack hine weg.

Num.

Num: 45.

Wann der Wein kuhnicht

Mimm eine Ellen neue Leinwand / oder wöllen Luchziehe es einmahl oder 8. durch den Wein/inden Jak/ und wasche allemahl den Kuhn von dem Zuch/ mit reinem Wasser/gieß darnach eine Maas frisch Botas-Wasser hinem/es wird rein.

Num. 46.

Daß der Wein kein kuhnich ge=

Wann du das Faß anstickest / giesse ein wenig Bannot hinein/ es wird kein kuhnich darauf / so lans geder Wein in dem Fasse währets

Num. 47.

Wann ein Weich seiger wird/ und zu seinem Geschmack nicht wieder tommen kan.

Nimm Weinstein 1. Pfund/ Mägelein/ Zimmet/ Cardomemlein/Inguer/ Cariophel-Lurk/ jedes 1. Loth.

Stesse alles klein / nimm das Weisse von einem En/ und schlage es wohl mit einem gespaltenen Pole ke in das Faß/ ohne Zweissel/ er wird sehr gut / und kommet wieder.

Num.

Num: 48.

Einen schmackhafftigen Wein zurichten.

Nimm weissen Inguer/langen Pfesser/Cariopheld Wurk/jedes 2. Loth/Muscaten/Cardomomo lein/Calmus/jedes 1. Loth/ Muscatenbluh/ 3. Quint.

Alles fleinzerschnitten/in ein sauber Säcklein/und in ein Glas gethan/ des besten Spiritus Vini 2. quer Junger hoch darüber gegossen/ und in dem verkundes nen Glas z. Tage auf getinder Wärmestehen tassen/ darnach bindet man das Säcklein (so man zuvor ein paar reingewaschene Rieselsteinlein in das Säcklein/ wegen des Hinabziehens gethan hat) an eine lange Schnur/ und hänget solches in das Jah/daß es einen queren Finger von den Boden hanget / hässtet oben die Schnur an den Spunde/ daß man/ wann man will / das Säcklein heraus ziehen tan / spündet here nach das Faß wieder auf / ziehet das Säcklein aus dem Weine/ und drucket es in das Faß aus/ hänget es wieder in dasselbige in ein anderes Faß/daraus man ven Wein bald verkaussen will.

Num. 49.

Wein wohlschmeckend schön und gut zu machen.

Nimm Galgant / und töste den in einer Pfans nen mit Wein/schütte dann denselbigen Wein in dies felbige Kandel / so wird er von Stund an schön und gut.

Frem

Item/Benfuß-Saamen/zerreibe den/in Wein gethan/wann er jähret / das reiniget den Wein/ und macht ihn schön/und treibet die Hefen auf den Grund/ gibt auch darben einen guten Geschmack.

Num. 50,

Wann ein Most nicht sähren solle.

Nimm 4. oder 5. Aepsfel/die da füsse sind/schneis de sie entzwen/wirst sie in das Faß/und wann die Aepsfelihre Krafft/so thue ihr aber so viel hinein/als zuvor/und so lange/ biß daß der Most jähret/ dann nimm es wieder heraus/so wird er gut.

Num. 51:

Daß der Most nicht jähren solle.

Hänge einen Hering darein/ so jähret er nicht.

Num. 52.

Wann der Most überjähret.

Thue Meerrettich- Saamen darein/ so verjähree sich der Wein nicht/und wird wohlschmäckig suß/stäre detden Magen und das Haupt.

Item/ Weinstöckel-Wurkel in Most gethan/

macht den Wein währhafftig und starct.

Jiem/ wann der Most anhebt zu jähren/ so häns geein wenig Hopsten in einem Säcklein darein/ das behält den Wein aut/ auch welcher sich verstossen

hat / den bringet er wiederum zu

seiner Krafft.

Maa Num.

Num. 53.

Guten Beeren-Wein zu machen.

Richte den Beeren-Wein zu/ wie gebräuchlicht hänge ein Säcklein mit Hopffen darein / den Wein lasse abziehen im Merken/ wann er gar alt ist / und schier an neuen will werden.

Das andere Abziehen ist gut in Oster-Wedels

das ift/im April/vor dem Meuen.

Num. 54.

Daß der Wein nicht kuhnicht wird.

Boragen flein geftossen / und in den Wein ge-

worffen.

Item/ 3. Hände voll Salkes/ gebrandt in eis ner Pfanne/ in den Wein darnach geihan/ und zus gespündet.

Item/in den kuhnickten Weinhänge eine Hand voll blauer Korn-Blumen / die ziehen allen Kuhn

an fich.

Num. 55.

Wie man den Kuhnich aus dem Wein oder Bier bringen

Sänge Henter-Ressel-Kraut darein/zeuch das wieder heraus/so offt es vonnöthen ist/bib er remwird/thue darein des abgedreheten Ziens vom Kannens Sieser/ so wird er nicht kuhnicht / so lange man auch darvon schencket.

Num.

Num. 56.

Einen Römischen Wein zu machen.

Nimm feinen Zimmet/ süß Holk/ jedes 2. Quint/ Unis/Zucker/jedes 3. Quint/Muscatenbluh/ 1. halb Quint.

Swsse alles gröblicht/ thue es in ein Säcklein/ und hänge es in den Wein.

Num. 57.

Sussen Wein/wie Malvasierzu machen.

Im Herbst/auf dem Tage/ wann der Most vons der Kälter kommet / nimm auf ein halb Fuder / ein viertels Pfund Enis/

1. Pfund Rraffe - Meel/

und fülle ein Faß des süssen Mostes/nimm desselbigen Tages das Krafft-Meel/mache es mit Wasser im Zwber ein / wie ein Müslein / daran gieß als dann die Milch / und rühre es wohl durcheinander mit einem Besen/ und rühre es wohl durcheinander / thue es inden Wein/ und schlage es wohl im Fasse mit dem serspaltenen Hols untereinander/ fülle das biß auf ein balb Maas Wasser / damit sollt du es voll machen/ und bohre darnach ben dem Zapssen ein klein köchlein/ darans lasse über eine Stunde eine halbe Maas dessels bigen trüben Weines/ besondern in ein Faß/ und thue solches desselbigen ersten Tages drenmabl/ und fülle es allezeit mit einem Brunnen-Wasser wieder zu / so wird der Wein in einer Nacht lauter und schön.

Darnach siehe des andern Tages den Wein ab auf

auf em ander kleiner/ mit Einschlag rein zugerichtet Wein-Faß/und nimm Wollwurk für 1. Pfen.

Galgant für 2. Pfen. Zimmet für 4. Pfens weissen Zucker 2. Loth/und Reiß für 1 Pfen. Stosse dieses zusammen/ und in einen Säcklein dars ein gehencket/ und spünde das Faß 14. Tagezu/ so

wird der Wein Malvafier.

Willt du solchen Wein gank beneinander lass sen/ so bereite ein Faß zu/mit einem guten Einschlag/ in dem lekten des Hornungs/und ziehe den Wein dars auf/ so hast du einen beständigen guten Wein/ der hart bleibet/ und nicht seiger wird/ auch der gedoppele Geld gelten mag / damit dit auch sauern Wein im lekten des Hornungs auf ein Fuder ein halben Eymer süß machen kanst.

Num. 58.

Einen Weltliner Wein zu machen.

Nimm seinen Zimmet/ Inguer/ Nägelein/ jedes

Stoffe alles gröblicht/binde es in ein leinen Tüchlein/ hänge es in ein Glas voll guten gebrandten Weins/ 12. Stunden lang wohl vermachet/ so du den Wein gleich einem Veltliner machen willst/drucke das Tüchlein aus in ein groß Trinck-Gefäß/also/ daß dasseibige innwendig auch allenthalben damit/ sonderlich an den Pforten/befeuchtiget werde/darnach gieß darein guten Wein/so ist er gleich einem Veltliner.

Num. 59.

Köstlichen Claret zu machen.

Rimm feinen Zimmet 3. Loth/ Inguer 5. Quinti

Muscarennuß 2. Quint/Någelein 1. Quint/ Cardomomlein/ Enis/ jedes 1. sechstheil Quintl/ Paris-Rörner 1. Drittheil Quintl. langen Pfeffer 1. Fünfstheil Quint/rotheRossen 1. Biertheil Quint/Zucker 48. Loth/ 2. Maas guten Wein.

Swssedie Species, mische es untereinander / und

gieffe ce offedurch den Sact.

Noch ein besserer.

Willt du einen Claret machen / so nimm den alten besten Rheinischen Wein/ den du haben magst, deines Gefallens/so viel du willst/ 8. oder 10. Maas/ giefiden Wein in einen Reffel / und thue darein 3. Loth feinen Zimmer und 2. Loth Muscaten/ in einem Mörpner flein gestossen / und guten weissen Zucker auch zerstossen / seige den Ressel auf einen Drenfuß! und mache ein Rohl-Feuer darunter / lasse den Wein wohlsieden/ und wann er gesotten hat / so schütte die Gewürke/ same dem Zucker miteinander darein/ rührees wohl durcheinander/ und lasse es wieder auf steden / nimm darnach den Ressel herab / setze ihn aufeinen ströhnen Krank/ und laß kalt werden/ mas de einen Sact / gleich einem Laugen - Sact / von kinwand / und nimm ein klein Fäßlein / darein du den Claret haben willst seke es unter den Sackseys heden Claret dardurch / daß er durch den Spund in das Fäßlein lauffet / so wird er lauter / halte das Spund . Loch 14. Zage rein/ so betommst du eis

nen töstlichen Claret.

Num. 60,

Alus was Ursache in einem mit Ho= nig gefüllten Gefäse der unterste Theil/ in einem mit Del gestüllten Gefäse der oberste/ und in eiz nem mit Wein gefüllten Gefäse/ der mintere Theil vor den besten gehalten

Auf den ersten Theil dieser Frage / antworten Plutarchus, Macrobius und Cardanus, weil das Honig/ sprechen sie / welches das beste ist / schwehrer zu senn psteget / als das andere geringere / es ist aber in einem Gesäse mit Honig der unterste Theil schwehe rer/ als das übrige/ und dannenhero besser und träffetiger.

Im Gegentheil aber/ daß der oberste Theil des Dels besser sene/ als das übrige/ ist hieraus abzunehemen/ so wohl/ weil er von unterstem Theil am weites sten abgesondert/ welcher wegen der Dels Trüsen oder Hefen am schlimmesten ist / als auch/ weilen er der Luste am nähesten/ welche Luste dem Del sehr diens

lich ist.

Von Wein Gefäß schreibet Casius also; In einem mit Wein gefüllten Gefäß / ist der unterste Theil/ wegen untermischten Hefen/nicht allein trüb/ sondern auch von üblem Geschmack / der oberste Theil aber/ wird wegen naher Luste/auch verderbet/ und bes kommet darvon einen wässerigen Geschmack. Dannenhero die Wein-Hecker/die Fässer von aussenher mit einem Uberzug versehen/und verwahren so viel immer möglich/den Wein vor der ansteckenden kufft/als wos von er gewaltig verletzt wird/also/ daß er kaum in einem

nemvollen Jaks wo die Luffe so viel Kraffe nicht hats

von der Beriegung befreyet fenn fan.

und also der Lusst einen Zugang machet/ so wird der shrige Wein allgemählich verderben/ je weiter nun der mittere Theil des Weins/von Gränk-Art der bryden äussersten Eheil entsernet ist / je weniger Schade kan ihmezugefüget werden/ also/ daß er weder trüb noch wässerig wird. So weit Cæsius.

Woraus jur Gnuge erhellet / daß der Wein im

mittelsten Theil des Gefäses der allerbeste sene.

Numa a61.

Nonder Erhaltung des Weins.

Diesenigen/ so den Wein zu erhalten begehren/ und sich dannenhero steissig vorsehen/daß die zarresten Wein-Gersterlein nicht aus dem Faß kommen mögen/ giessen so viel Del auf den Wein/ als nörhig ist/ des Fasses Fläche und Obertheil zu bedecken/und alsdann lassen sie aus dem untern Theil des Fasses so viel heraus/als sie zum täglichen Gebrauch benöthiget. Auf solche Weise wird der Wein nicht allein ben seinen gus ten Krässten bleiben/biß auf den lekten Tropssen/ sons dern wird auch nimmermehr schmuzig noch kuhnig werden/noch einigen andern Wangel empfinden.

Num. 62.

Wie zu erkennensob der Wein gerecht oder verfälscht sen.

Man giesset in ein leeres Glus/Wasser und Wein untereinander duncket ein wöllen Band in das Wasseschaftet es mit dem

21aa 4

cincu

einen Ende in das Geträncke in dem Glas hängen/ das leget man in ein Geschirt? so neben dem Glas stes het/ und niedriger/ als das Glas/ so wird das Band das Wasser alles aus dem Glas in das nebenstehens de Geschirt ziehen/ und also der Wein gereiniget wers den.

Ddet

Man leger Aepffel oder Holkbirn darein/fdwime men sie/so ist der Wein unverfälscht/fallen sie zu Bruns de/ so ist er gewässert.

Man bestreichet auch ein Holk mit Del/ und stoß set es in den Wein/bleiben etliche Tropffen daran/soist

Wasser darunter.

Ddet

Man gieffe den verdächtigen Wein in Kalch/ zerfliesset der Kalch/ so ift der Wein mit Wasser gemis schet/vermengeter sich aber/ so ist errein.

Num. 63.

Von Erhaltung des Camphers.

Weil der Campher aus der fartesten Materi bes
stehet / als wird er allgemählich vertrieben/ und vers
ringert/ipann er in die Lufft gehänget worden. Sols
ches nun wissen die Apothecker und Materialisten wol/
legen ihn dannenhero in ein Geschirz / und schütten
Dirft oder Lein-Saamen darüber/ da er dann auf sols
che Weise viel Jahr lang gut bleibet.

Num. 64.

Guten Ros Solis zu machen.

Man nimmt guten Brandewein 4. Maas/thue darein 1. halb Pfund zerbrochenen Zimmet / und lass

semiteinander in einen Pestillire Rolben / samt seiz nem Helm/sekeres dann auf ein gelindes Roble Feuer/ und lässet es allgemach destilliren / in das Glas aber/ worinnen man das Ros Solis will auffangen / thut man serstossenen Bisam mit Zucker 8. Gran / wie auch Ambra 6. Bran/ nach diesem Destilliren nimme man eine halbe Maas dieses herüber gezogenen Brandtweins/ giest darein von dem ordinari præparirten Zucker/ Wasser 2. Maas/ behält es also wol verwahret sur der Lusse.

NB.

Der Zucker zum Ros Solis, muß nurmit halb so viel Wasser angemachet werden/als der/so zur Limonada gebraucht wird/als zum Exempel/ zu 1. Pfund Zucker/gehöret nur 1. halb Maas Wasser.

Num. 65.

Hippocras zu machen.

Nimm 1. Maas guten weissen oder rothen Wein/ thue darein ohngesehr ein Trinck-Glas voll/ vonfolgendem præparirten Någel-ABasser/ hernack mimm 2. Gran Bisam/und 2. Gran Ambra/zerreibe es mit ein wenig Zucker/schütt alles zusammen/ und thue so viel von den præparirtem Zucker/Wasser hins ein/ als du willt / lasse es hernach durch das Tucklaussen.

Num. 66.

Das delicate Zimmet = und Nägels Wasserzu machen.

Nimm 1. halb Pfund guten Zimmetterbrich ihn

in ein Glas / und schütte 2. Maas Wasser darübers lasse es also stehen 24. Stunden / hernach seize es in Sande über ein Rohl-Feuerstasse es allgemach aussies densund wieder allgemach abkühlens damit das Glas nicht zerspringe / das Glas muß auch nicht hartzuges stopsfet werden / dann nimmt man 1. Maas / oder gutes grosses Glas mit frischem Brunnen Wassers ihnt darein von jest gemeldtem Zimmets Wassers schut darein von Zuckersund Bisam: Wassers so viel man den Geruch und die Süssigkeit haben will.

Das Mägels Wasser wird auch auf diese Weise gemachet/ausser/daß man zu einer Maas Wasser/nur

2. Loth Magelein nimmt.

Num. 67.

Köstlicher Magen-Brandtwein.

Mimm des besten Calmus/süß Holk/feinen Zims met Pfirsug-Kern/Feld-Kümmel/Fenchel-Saamen/Unis-Saamen/Wacholderbeer/ jedes 4. Loth/Galgant/Citronen-und Poms meranken-Schalen / Mannsbeeren-Wurskel/Enzian/weisse Steinbeer-Wurkel/Wuscatenbiüh/Juden-Kirschen/Lorbeer/Kirschs Körner/Ziwer-Wurkel/Eppich-Saamen/ Psesser/Kümmel/Römische Camillen-Blusmen/gelb Kuben-Saamen/Meer-Hirk/jes des 3. Loth.

Stoffe alles groblicht/und gieffe 12. Maas Frankofte schen Brandtwein darüber/ und lasse es 3. Zage lang miteinander baiken/alsdann destillire es herüber/ und thue in den Helm. Schnabel Bisam und Ambra/in eie

ner Baume Wollen/nach Belieben.

Oder

Oder

Diese Ingredientien / theils zerschnitten / und hills zerstossen untereinander vermischet / und 4. Schoppen Frankösischen Brandtwein darüber gespesisch lassen / serschwein der berbunden / 14. Tage miteinans der baisen lassen/ hernach kan man noch 8. Schoppen Brandtwein nehmen/und gerade/ wann man es dez stilliren will/nachgiessen/ darben müssen auch vierthalb loth Terpentin in den Helm geleget werden / so nun der Brandtwein fertig/so nimmt man rein Brunnens Wasser und feinen Zucker / und kochet daraus einen Syrup/damit machet man es so gelinde/ wie es ein jest der gerne trincket.

Dieser Brandewein ist für viel Kranckheiten gud

absonderlich aber wider den Grein.

Num. 68.

Ein köstliches Magen = Aqua Vitæ, welches den Magen gut erhält / und zu ordentlicher Däuung för

derf.

Man nimme spizige Salben-Blåtter 1. Pfunde Lavendel-Biumlein/seinen Zimmet/ Näges lein/ Muscaten-Nuß/ Muscatenbluh/ Bals gantwurk/ Inguer/ Zitwer/ Paradis/Rörner/Eardoniomlein/Rosmarin-Blüh/ jedes 2. Loth.

Alles gröblicht zerstossen/untereinander vermischet/in tine Glas: Kolben gerhan/und 4. Maas guten starcken Brandtwein darüber gegossen / und wohl vermacht/8 Eage lang miteinander baiken lassen/alsdann über den Helm herüber destilliret/ und wohl verwahret.

Cin

Ein anderes gesundes Aqua Vitæ.

Man nimmt feinen Zimmet 2. Loth/Rägelein/Eus beben / Cordamömlein / Muscaten/Nuß/ Mduscaten/Blüh/Juguer/Galgant/Zitwer/ jedes 1. Loth/rotheRosen/Rosmarin/jedes ein ne halbe Hand voll/Weylwurs 4. Loth.

Stosse und schneide / was zu stossen und zu schneiden ist ihne es in einen Glas-Rolben/ giesse darauf guten Brandtwein / daß er eine Hand hoch darüber gehets Tasse es 8. Lage lang miteinander baisen/ alsdann des stillire es herüber/so hast du ein herzliches Aqua Vitæ. Num. 69.

Ein gut Aqua Vitæ wider die Pest.

Man nimmt weisser Diptan-Aburkel/ Schlaus gen/Burk / Meister-Burk / Tormentill/ Pimpinell-Burk/und Ensian/jedes 2. Loth. Zerschneidet diese Burkeln alle sein dunn durcheinans der/thut sie in ein Glas/ giest guten Brandtwein darz über/handelt ferner darmit/wie wie obigen.

Num. 70.

Ein gut Aqua Viræ wider die Colic/ Darm-Gichtund kalten Magen.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth / Eoriander/
und Anis/jedes 5. Loth/rothen Sandel/Cord
damömlein/Paris-Rörner/ und MuscatenNuß/jedes 2. Loth/Zitwer/ Nägelein/ Cald
mus/ Citronen-und Pomeranhen-Schalen/
Muscatenblüh/ weisser Diptand Wurk/jedes
3. Quint.

Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen/ in ein Kot-

en Glas gethan / einer queren Hand hoch guten Brandtwein darüber gegossen / das Glas wohl versucht/ und 14. Zage lang miteinander baißen lassen/ann rein abgegossen/durchein fauber Züchlein gesensellund dann nach Belieben/mit Zucker süß gemacht.

Darvon nimme man Morgens und Abends ein

gar Eöffel voll.

Num. 71.

Einen guten Brandtwein zu machen.

Bann man Brandtwein von Weißen brennets ind zum andernmal überziehet/ so thut man geröstes Brod mit Honig bestrichen/ein wenig Salk/zerschnitzenen Meer/Rettich/ und eine Hand voll Hopsten in en Restel Zum drittenmal nimmt man von nachfolzen den Kräutern/welche nur gröblicht zerschnitten unt trstossen/und ziehet es noch einmal herüber/als

Angelica/zur Peft.

Calmus/Balgant/oder Inguer/jum Magen.

Anis/zum Magen und Brust. siß Holk und Psop/zur Brust.

Rummel/wider die Magen. Winde.

Wacholderbeer/wider die Biche.

Wermuth/ wider alle bofe Feuchtigkeit.

Muscaren und Mägelein/ für stinckenden Arhem. Alles von solchen Stucken und Wurkeln/so bark kund/als Calmus/Inguer/2c.lässet man zuvor 2. Zäg

ind 2. Nächt in guten alten Wein einweichen.

Darnach machet man den Brandewein mit Zue

fer, Basser auf nachfolgende Beise süß.

Mannimme 1. Maas Wasser/ thut 1. Pfund Bucker darem/verschaumet es wohl/ lässet es kalt meren/und giesset es unter den Brandtwein. Auf Auf 6. Maas Brandtwein / gehöret 1. Maas

Zuckers Wasser.

Wann man aber den Brandswein mit gar bittern Kräusern destilliret hat / so nimmt man zu 6. Maas Brandswein 1. und 1. viertel Maas Zuckers Wasser.

Den Brandtwein kan man farben auf nachfels

gende Weise:

Roth mit Sandel/ gelb mit Saffran/ grun mit Salben/blau mit Leckmos/

Num. 72.

Aqua Vitæ Rubea.

Man nimmt pulverisirten Sandel 1. halb Ung/feinen Zimmet 2. Quint/ Mägelein 1. Quint/
Muscaten: Nug/Inguer/Calam. Aromat.
jedes anderthalb Quint/ Unis: Saamen 3.
Quint/des besten Spiritus Vini 16. Ungen/
Hydromel opt. 20. Ungen.

F.l.a. Extractio pro usu.

Num. 73.

Köstliches Zimmet-Aqua Vitx.

Minm gröblicht zerftossenen Zimmet 9. Loth/giesse darüber auten Brandewein 2. Pfund.

Bermache das Glas/ lasse es etliche Tage in gelinder Abarmestehen/ dann lasse in einem andern Glas rosthen Canden-Zucker 24. Loth/in 1. Pfund Rosen: Wassersehen/dann giesse es zusummen / und schüttle es wohl untereinander/senhe es durch/ und verwahre es auss beste. Darvon nummt man Morgens und Abends ein paar Loffel voll.

Num. 74.

Guter Anis-Brandtwein.

Wann man einen guten Brandtwein 1. mal übere

yogen/so nimt man zum andernmal auf 12. Maas Brandswein 2. Pfund zerquetschten Unis/ein wenig Badolderbeer / und etwas zerquetschtes süß Jolk s md destilliret es zum drittenmal herüber.

Num. 75.

Gutes Calmus ABasser.

Manthutauf 12. Maas Brandtwein 1. Pfund Calmus und 8. Loth Inquer.

Bendes kleinzerschnitten/lässetes 2. Zag und 2. Nacht urinnen weichen/dann deskilliret man es zum drittens nahl herüber.

Num. 76.

Guter Wermuth Brandtwein.

Mannimmt grün Cardobenedictens Kraut/ Wers muths Knöpflein/ tausend Guldens Kraut/ Alant- Burg/jedes 1. Pfund/Pomerangens Schalen 1. viertels Pfund.

Mustlein zerhackt untereinander vermischet / und in inen grossen Krug gethan / und 4. Maas guten Brandtwein darüber geschüttet / alsdann den Krug mf das beste verbunden/und 4. Wochen lang in einen Keller unter der Erden vergraben / nach solcher Zeit vieder heraus genommen / und über den Helm herüsterdestilliret/dann in einen wohlvermachten Glas auf des beste verwahret. Darvon nimme man alle Morsten nüchtern ein kleines Erinck-Gläslein voll / ist dem Magen überaus gesund.

Num. 77.

Sehr liebliches Aqua Vitx.

Man nimme feinen Zimmet 8, Loth/ Mägelein/

Muscatenbluh/ Cardomomlein/ Galgant/ Cirronens Schalen/jedes 2, Loth.

Gröblicht zerschnitten/in ein groß Glas gethan/und eis ne quer Hand hoch guten Brandtwein darüber gegofa sen/8. Tage lang stehen lassen/ dann abgesenhet/ und mit Canden Zucker süß gemachet.

Von allerhand bewährten Vier-Künsten.

Num. t.

Ein gut währhafftig Lager-Bier zu machen.

ger/und nimmkeinwand/ziehe die durch zerlassensche bedecke damit die Spunde/ daß lein kufft darein koms men kan / am grünen Donnerstag fülle alsdann die Bier auf.

Auf eine andere Art machen es etli=

chealfo:

Wann man brauet und der Hopffen gargesote ten ist/und man ihn will aus der Pfannen schlagen/soschlage von Hopffen ein Viertel oder eine Tonne/dars nach du Merken-oder Lager-Bier haben magst/ lasse die Würke darinnen kalt werden stülle dasselbe Gesäse voll/spünde es seste zu / und auf die Zeir am grünen Donnerstag / so fülle die Fässer oder Lager, Vier mit dem vorigen Viertel/ oder Tonnen/ so hast du ein bes ständig Vier/und ist eine gewisse Kunst.

Bie aber der Hopffen solle gar gesotten werden/ must duacht haben/wann sich der Hopffen im Sieden seket/ und hat eine Bier-Farbe/daß man sich in dem Hopfent der in der Schüsselijt/ besehen fant gleich wie in einem Spiegel/so sülle den Hopffen zu/der hat als dann seine rechte Kraffe und Beschmack.

Num. 2:

Ein beständig Bierzu machen.

Nimm Hopsten/ und 3. frische Eyer/ zu einem Jak/klopste es wol untereinander/thue es in das Fak/ wann das Bier gieret/es wird lustig.

NB.

Will man gut Vier machen / sogibt man dem Bier nicht zu heiß/auch nicht zu kalt/ und lässet es sich in der Gühre nicht erbrechen/und süllet die Faß/wann sie wollen schaal werden / so bleiben die Bier nicht sumps.

Num. 34

Daß ein Bier nicht verderbe.

Nimm eine Hand voll Dosten / lege die auf die Stellhölker/unter das Strob/so verdurbet fein Bier.

Solle aber ein Bier scharff und wohlriechend werden/wann man brauet / nimm ein Stuck Hark/wann der Hopffen sied/ wirffes darein/ und lasse es darmit sieden/so wird es frisch und beständig.

Num: 4.

Ein Bier gant klar und lieblich -

Nimm Salk/Biers Hefen/von dem selben Biers das du bereiten und klar machen willst/schlage es wohl 28 b b durch durcheinander, wied Milch in einem Butter/Faß/wann das geschehen/ so zapste das Bier aus dem Faß/ und gieß es zusammen/ rühre es wohl miteinander/ und thue dasselbige in das Faß/rühre es wieder alsozso wird das Bier sehr gischen und jähren/ darnach sulle das Faß voll/und lasse salsdann ruhen/so wird das Bier gut und gar schön.

Num.5.

Sauer und grob Bier trincklich zu machen.

Nimm gestossenen Weißen/vermische den mit guster frischer Defen von demselbigen Bier/ und gieß es mireinander in das Jaß/ das Bier wird suß und wohl zu trincken.

Num. 6.

Bier frisch zu machen.

Nimm Uschen von Buchen-Holk eine Hand voll/ zu einen Eymer / menge es mit ein wenig Vier untereinander/dasselbige gieß also in das Faß/ rühre es wol um / und lasse es darnach jähren / so hast du gar ein frisch Vier.

Num. 7.

Eingar wohlgeschmack Bierzu machen.

Nimm 1. halb Loth frischigestossener Rägelein/ auch so viel gedörzter und zerschnittener Lorbeer/ hans ge es in einem Gacklein in das Jaß.

Num. 8. Daß ein Bier lieblich zu trincken sene. So bange darein ichalb Pfund Benedicten But.

Num.

gel mit wilter Galben.

Num. 9.

DaßeinBier in der Fasten/im Soms mer nicht sommerentig

Conimm Ruhne Solk/und fchneide Spahne dars vons wirffsie auf das Diers wann es noch warm ifts sobenimmt es ihme das Sommerengen / es ift ein gut Gruck.

Wann man ein Safauffüllet mit Bier / daß es überlauffet / das Faß verwindet es in 14. Zagen nicht.

Num. 10.

Wann ein Bier will sauer werden.

So nimm Aschen von Benfuß eine halbe Sand voll/zu einen Eymer/und eben so viel Buchen-Aschen gieß Dier darauf / vermische es wohl untereinander/ dakes wird wie ein Mus, und thue dessen 1. Mags in in Jak Bier/rühre es wohl durcheinander/ und fülle es darnach auf/und lasse es also liegen.

Num, 11.

Sauer Bier wieder süß und wohlges schmack zu machen.

Nimm auf einen Enmer 1. Pfund Krenden/und 1.oder 2. Hände voll Galk / stosse es untereinander/ laffees in einer Pfannen wohl heiß werden/gieffe dars an eine Mags lauter Brunnen-28affer/und rühre es mont

2366 2

wohl zusammen/darnach giesse es in das sauere Bier/ rühre es mit einem Stecklein im Jaß wohl untereine ander/ so wird es wieder süß.

Num. 12.

Wann man sauer Bier hat / so nicht aufstossen will.

So nimm zu einem Naumburgischen Jaß Kraffte Meel/Weißen. Meel/weisen Senff Buchen Afchen seine Hand voll Salk/temperire es durcheinander/thue das in ein Faß zum sauren Bier/ so stösset es frisch auf/will es aber nicht auf kossen/so gieß heiß Park Pech in das saure Bier.

Dder

Nimm Haber/mit samme dem Scroh/wann der Haber in der Gilben ist/und schneide Buschlein/hans ge sie darein/ so stöst das Bier wieder auf/ und gieret/wie ein junges Bier.

Num. 13.

Wannein Bier schal worden ist.

Saftein/fülle das Bier darauf/so wird es von Stund an aufstossen.

Will ein Bier nicht aufstossen / so nimm gerät derte Uschen / und ein wenig Sals / auch frische He fen/ durcheinander geschlagen/dasselbige also in

das Faß gethan/ und ums

Num

Num. 14. Daß ein Bier seinen Geschmack

behalte.

Wann du ein Faß willt anzapssen/ und darvon eineken/ daß es nicht kubnig werde/so nimm Hannsumen/Dorn/ das Holk/ schabe die Rinden darvon b/ und hobele Spähne darvon/ dörre sie auf einem dich in der Etuben/ über der Sonnen/ und wirst sie ndas Faß/so behält das Bier seinen Geschmack.

NB.

Will man aber lange / als 8. oder 10. Wochen oneinem Faß trincken / daß es seinem Geschmack olle behalten: So nimm ein Sieb voll Hopsfen / sieset den gankrein / zapsfe aus dem Faß 10. oder 12. Raas/ thue den Hopsfen in das Faß / seke das Faß uf den Boden / und wann du willst Bier lassen/ so mode oben im Faß ein Luste Löchlein / und darein ein lassein das ziehe aus / daß es Luste hat! und wann udas Bier gelassen hast / so stopsfe es wieder für das nit teine Luste darein kommen kan / so bleibet das Burgut.

Etliche nehmen z. oder 4. Hände voll Hopffen/
tindrepenmerig Kaß/ spünden das feste zu/ und
tim es auf den Boden/ und zapffen es unten an
ti Seiten an/und lassen auf den obersten Boden ein
ufte Loch/so bleiber das Bier gut und süß/biß auf den

gien Erunck.

Dder

Sienehmen Hopffens ein frisch Eys und reine derblein von einem neuen Topffstleingestossensund unes darein.

2566 3

NB.

NB.

Wille du Sommers-Zeiten Bier ansschenckens und dasselbe bewahrens daß es nicht absalles oder sich vertehren solle so lange man daran schencket so nimm ein frisches Ens das an demselben Tagesdaran man das Bier will anzapskens geleget ist worden und thue es in das Faß mit Biers darnach nimm frischen Laimen sund mache den Spund wohlzus so bleibet das Vier frisch und gut.

Ecliche nehmen einen Holder/Strauch / stecken den zum Spund hinein/ in das Faß / und spunden es zu/ das Bier verwirft sich nicht / wird auch nicht sommeren zig/ noch abgeschmack oder sauer/weil man

darvon erincket/und bleibet beständig.

Dder

Nimm die Sträuchlein vom schwarken Dorn, hänge es in das Vier / hilft auch / daß das Vier im Sommer nicht sauer und abschmäckig wird.

Num. 15.

So ein Bier nach dem Faßübel schmecket/ oder sauern

Nimm ein Bundlein von 3 f. Weißenkörnern, hänge es in das Faß/das Bier wird gut.

Num. 16.

Wann sich das Bier in dem Gesschmack verwandelt.

So nimm ein heisses Gersten : Brod aus dem Ofen i brich es voneinander/lege es auf den Spund/ biffe.

Num. 17.

Wie man Wermuth-Bier maschen solle.

Nimm Wermuch die gut ist/lege stein ein Rühls steil (ich habe es in ein Säcklein gethan / und unten auf den Boden angenagelt/) und wann du die Würspeauskühlen willste so gieß sie über die Wermuch/und decke es mit einem Euche zu / und wann es Zeit ist/ so gib ihme Hesen/ und sasser verjähren / darnach sülle es in weisse häslene Spähne / und kasse es wohl darüber verjähren / und fülle es alle Eage / Morgens und Abends / so viel du darvon gerruncken hast / so hast du alle Eage ein gut Wermuth/Wier.

Num. 18.

Das weisse Bier sehr lieblich und wohlgeschmack zu machen.

Man solle nehmen ein Faß/daraus man Wein geschencket hat/darein solle man das Vier giessen/ so wimmt das Vier den Geschmack des Weins an sich/ und wird schön und lauter.

Num. 19.

Ein gewisses Stuck/daß ein Bier bleis bet und nicht sauer wird, biß es bald aus ist, bleiber beständig, und hält den Sest, es sen das Baß gleich klein oder groß/biß an das Ende.

Nimm Wegwarten = Benfuß = und Binellens Bbb 4 Wurks Wurk/ auch Eber, Wurkel/ ingleichen auch ein wes nig Calmus/ alles zu Pulver gemacht/ durcheinans der/ auf 20. oder 30. Eymer 2. Suppen-Löffel voll/auf 10. Eymer halb so viel/ darnach thue es überal ins Faß zu dem Spunds Loch hinein/ nimm ein saus beres Stäblein/und rühre es durcheinander/und thue den Spund sleistig darüber/ das Stuck das fället auf den Boden/auf den Zeug/ und würcket stets übersich/weil das Bier in dem Fasse ist, es steiget gar schön her/ und bleibet beständig hell und klar/ und wird nicht sauer/ dieweil Vier in dem Fasse ist. Probatum est.

Num. 20,

Braun Bier gut zu behalten / oder wann das Bier aufgestanden und

Sonimm Alant: Wurk / eine Hand voll Salk/
stosse es untereinander/ 2. Hand voll Hopfs
fen/und so viel Malk. Diese 2. Stuck wohl
gesotten in dem sauern Bier/ und alles auf das heisses
ste in das Spund: Loch gegossen / darnach wohl zuges
spundet/ so wird es wieder gut/ und ist ohne Schaden
zu trincken.

Doer Nimm Sommer: Weißen etliche Alehren/welche fein hüpsch und lang senn/lasse es an der Sonnen dürrewerden / thue es an St. Michels Zag in ein weiß Bier/so bleibet es wohlgeschmack/wann man das Faß gleich offt füllet/ doch solle man acht haben/ daß teine Alehr heraus tommer.

Num.

Num. 21.

Bier gut zu behalten.

So du willst zumachen/ so hänge darein Schlüsselllumen: Wurkel einen Wierlings weiß Hirschornsbarg/Wachssund einen Rieselstein.

Dder

Nimm Gersten-Meel/ mache einen Teia dars aus/ lege ihn auf den Spund/ so ziehet es alle Saus ne heraus.

Num. 22.

Ein Bier ben gutem Geschmack

Mimm ein enmeriges Faß / thue 1. Pfund Ysos, pen darein/ so bleibet das Bier wohlgeschmack.

Dder

Nimm Wermuth, Wurk/ Benedicten, Wurk/ Alant, Wurk/Lorbeer/jedes eine Hand voll/ und 1. Maas Wacholderbeer.

Diese Stucke alle gestossen / und hernach in das Jak gewan/wann man picht/in das heisse Pech geworffen/

so werden die Biere nicht fauer.

Jeem/ laß in dem Meanen ein gut starckes Bier sieden/ welches wohl gehopstet ist/ und so das Bier in dem Fasse ist lasse es ohnzugesüllet/ bis 14. Tage vor Pfingsten/ so sülle es dann voll/wie du weist/ und lass sees also liegen/ bis in die Fasten/ alsdann versuche es/ hates eine Säure und seinen Geschack ein wenigt verlohren/ so mache aus 2. Fässern 3. und nimm dann neues Bier von der Rusen/das gut ist/ und fülle die 3. Fasse darmit zu/ und lasse es liegen/ bis im Sommer.

2366 5

Num

Num. 23.

Daß ein Bier nicht versaure.

So hänge tausend Gulden-Rraut darein. Item/nimm enchene Rinden/ die von der Sononen dürre worden sind/ hacke sie klein/ thue sie in ein weiß Tücklein/ und hänge es in das Jaß Bier/ das sauer werden will/ es wird wieder gut und wohlges

schmack zu trincken.
Num. 24.

Für die wilde Gühr.

Nimm Rußelaub z. Hände voll / siede es in eis nem Wasser-Ressel / und brühe das Geschirz damie aus/ so bist du sieher.

Num. 25.

Wann das Malt nicht wach sen will auf den Malt Boden.

So nimm Wermuch, siede es im Wasser/ und besprenge den Boden mit demselbigen Wasser/ und nimm einen Besen / und kehre das Wasser auf den Malk-Boden herum.

Num. 26.

Wie ein Bier zurecht zu bringen/ wann es sich erkältet oder verjohren hat.

So nimm heisses Versten: Brod aus dem Back, Ofen/ brich es voneinander/ lege es auf den Spund/. thue es so offe/ bis es wieder kommet.

Num.

Num. 27.

Wann ein Biervom Fahren trübe worden.

Mimm eine Hand voll gebrandtes Salk/menge das mit 1. oder 2. Maas Wasser/darnach giesse es in das Fak/lasse es über Nacht ruhen/so wird es lustig zu winchen/ und das magst du auch dem Wein thun/ ehe man ihn ausgiebet.

Num. 28.

Ein Vierzu machen/welches lieblich zu trincken.

Hänge rother Benedicten-Wurkel mit wilder Salben darein.

Num. 29.

Wann ein Bier auf der Breche sauer worden.

Sonimm 1. oder 2. Hände voll Salk / und so viel Aschen/ und 3. Maas Basser/ thue dieses unterseinander rühren / und halte mit einem Zuch den Spund das ur/ sonsten laussetes heraus/ und lasse es also versaussen.

Num. 30.

Bier/ biß auf den letzten Tropsfen frisch zu behalten.

Wann man das Faß mit den Hopffen verzäpffets darnach Hopffen darein thut/ und auf den Boden ses tet/ so schwimmet der Hopffen übersich/ dann mache ein toch in den Spund/daß es Lufft habe.

Num.

Num. 31.

Salben Bier zu machen.

Zu einem Eymer Bier/nimm 1. Pfund Gartens

Ein Bier ben gutem Geschmackzu erhalten.

Nimm ein vierenmeriges Faß / thue 1. Pfund Psopen darein / so bleibet das Bier allezeit wohlge.

schmack.

Item/wann du die Bier-Faß willst zumachen/so nim em Gläslein voll Baumol/giesse es zum Spund hinein/wann das Bier vergiehret hat/ und wann du es willst zumachen/so nimm Leim und Sals untereins der fleibe es um den Spund herum.

Oder Nimm Kühn Rus/ Alaun/ Lorbeer/ jedes eine Hand voll. Diese Stuck alle kleinzerskossen/und dars nach in das Faß gethan/ so man picket/ in das heisse Pech geworffen/so wird das Bier nicht sauer.

Item/nimm Wallwurzel/Galk/2. Hand voll/ Wacholder/ und Birckene Uschen 1. Maas, Wirstes in das heisse Pech/ so man picket/ in ein sie

beneymeriges Jaß.

Num. 33.

Man nimmt guten starcken Wermulh/zerschneis det solchen gröblicht / stillet einen groben leinen Sack voll darmit an/und nagelt solchen an einem Ende unten in ein Kühl-Faß/und wann man die Würke auss

Hips

tüblen will/ so giesser man sie über den Wermuth/und decket es mit einem dichten Euche wohl zu/ und wann es Zeitist / so gibt man ihme die Hefen/ und lässet den Wermuth darinnen liegen / daß es darmit versähre/ darach füllet man es in das Faß/und leget darzu weissehäselne Spähne/ und lässet es darüber versähren/ und füllet es wohl zu / so viel man des Zages darvon wincket/ kan man des Nachts wieder voll machen/ so hat man lange Zeit Wermuth-Vier. Solcher Ges stauter kan man Salben-Hischen Zungen, und andere Rauter-Bier bräuen.

Num. 34.

Auf eine andere Art Wermuth-Bier

Man nimme Pontischen oder Romischen Werd muth/und streiffet die Blätter und Knospen von dere selbigen ab/ bindet es in ein sauber Tuchlein/ und hans getes jum Spunde hinein in das Bier / und schläge oben das Faglein oder die Conne fein gehabe in/ daß fem Broden heraus tommen fan. Etlichelassen auch das Vier mit der Wermuth jähren/und trincken es als fo. Dieses Bier pfleget man auch im Sommer zu trin: den bisweilen fruh/weil man noch nuchtern/als eine sonderliche Argnen/ dann es ftarcet den Magen/mas det Luft zum Effen/und führer die Galle durch den Urin aus/vertreibet und todtet die Burmer mit feiner Bite terfeit/hindere die Faule/fordere der Frauen Zeit. Aft auch ein guter Eranck den Febricanten und Waffers suchtigen. Item/ denen/die uncht wohl schlaffen tons nen/ und groffen Durst haben / dann es loscher den Durst, und macher schlaffen / es ist auch gut wider die Ernnefenheit / Gelbsucht und Haupte Weht stärcker das Gesichte/und hat viel andere Effecten mehr.

Auf andere Art.

Man nimme ein oder etliche Hände voll Were muthe Rrant/wann dasselbige samt seiner Blühevolle kommen/ dürz und trocken/ nach Belieben/ nachdeme man des Wermuch Biers viel oder wenig machen will/lässet seibiges im Bräu-Kesselmitsteden/oder aber hänget es nur in das Bier in einem Säcklein.

Dieses Vier dienet den Bassersüchtigen/ stärcket den Magen/und machet Appetit zum Essen/treibt die Galle aus/tödtet die Bürme in dem Leib/und bringet

die monatliche Zeit.

Num. 35.

Roßmarin-Bierzu machen.

Dieses wird gleich wie voriges zugerichtet / und übertrifft alle andere Kräuter und gewürkte Bier/ hat eine schöne Farbe/ lieblichen Geruch/ und vortresse sichen Geschmack / ist gut/ bringt Uppetit/ stärcket alle Glieder des Menschen/ mehret die natürliche Hike/ ist gut den Melancholischen/hilft der Verstopsfung/förs dert die monacliche Zeit/und machet frolich.

Num. 36.

Salben=Bier.

Die Salben wird entweder in das Bier gerühs ret/ oder aber in einem Sacklein darein gehänget/und darmit verjähren lossen.

Ist nuglich und dienet zur Brust / stärcket das Haupe

Haupt und Magen / wie auch alle Glieder des Mensschen / nußet den Nieren und Blasen / stillet das Zutern der Glieder / hilft wider das Zahns Weh / ist den erkalten Weibern gut.

Num. 37. Lavendel-Bier.

Wird gemacht/wie die andern Kräuter/Gier/ist bienlich den Säng = Ummen / wann die Kinder die Gunt/ oder schwehre Kranckheithaben/ oder/wann man sich befürchtet / daß sie dieselbige bekommen möchten. Ist gut wider alle Glieder-Kranckheiten/ sovon Kälte kommen.

Num. 38.

Hirsch-Zungen-Bier.

Mit diesem Kraut handelt man/wie mit den vos rigen gemeldet worden. Dienet für die Melancholisschen / ift gut den Milksüchtigen / vertreibt das vierstägige Fieber.

Vom Essig.

Num. 1.

Einen guten und grossen Essigzu machen.

Wieman Essig machen solle/nach der Menge/auf 7.8.9. oder mehr Juder/welche Kunst aus der Philosophia

fommet. An folle nehmen ein eichen Fäßlein und ans derlen/ daß es sene wie eine halbe Tonne/ und thue darem auf den vierdten Theil guten Sf fig/und spunde das Jakim Sommerzu/ und lege es in den Weg/da die Leute am allermeisten wandeln/das mit man es immer mit den Jussen hin und wieder währere oder stosse/das solle 7. Wochen also geschehen/dare nach spundet man es auf/ und legt es auf ein Lager in eine Schupst/daß es nicht darauf regne/und was man darein süllen will/ es sehe Wein oder Bier/ das solle man schäumen und sieden/ darnach darein giessen/ so viel du prüfest/daß der Essig noch sauer genug sehe/daß er möge arbeiten in der Materi/die man darein gestoß sen hat/giesset man zu viel darein/ so verdürbet er/ und

laffe ifin alfo arbeiten/fo bleibet er que.

Dier ift auch zu merckenidaß man eine quere Hand von dem Boden ein Zapffen Loch bohren folle/oben an benden Orien/ alles deshalben/ daß es moge Luffe has ben/dann der Effig wird aus der zerrütteten Luft/aber der Spund solle oben bedeckt sein mit einem Stein/ auch folle man haben ein Rühre Dolk/ das da gehet biß an den Grund des Raffes/und alle Tage 3.oder 4.mal rühren / und wieder mit dem Stein zudecken / damit nichts Unreines darein falle. Wann das Faßift voll worden/ fo gieffet man den Effig in ein groß Faß/ und laffet noch 10. oder t 2. Maas in das Rablein. groffen Fasse solle man auch Zapffen-Eocher machen und mit demiselbigen thun/wie mit dem vorigen ift ges schehen/und mit den kleinen nachfolgend/wie mit dem groffen. Zuch folle man mercken/daß man in das gaß folle thun/Sauerteig/gemenget mit gestoffenem Pfefs fer/so groß/als eine Faust/ und Honig auch darunter einen Löffel vollsdas wird hernach bald fauer.

Bann das grosse Faß ist voll worden/so giesse das balbe Theil in ein ander Faß/das so groß sene/und thue ihme

ihme in aller Maaß wie vor, fo magst du so viel Essig machen/ als viel du willst / auch mag er nimmer vers derben/wenn du ihn also füllest/so er aber überfüllet maret fo mag er nicht arbeitent desgleichen wenn man ihn nicht füllet/so verzehret er sich in ihm selber / und wird nichts.

Diffift eine Runft/damit fich einer in einer arofe sen Stadt wohl ernahren mag / wenn einer mag Effig maden aus faulem und saigerin Wein oder Bier/das man sonsten auf die Gassen schüttet / das ist hieher als les quit.

Auch ist zu wissen / so du nicht Wein oder Bier sum Zufüllen hast / so giesse ungesoren Regenwasser barein/fo aber doch gewärmet/ das macht auch Effia/ man muß aber nicht so viel Wasser darein giessen/ gls des Beins oder Biers.

Aufeine andere Art/guten Essig in der Mengezu machen.

Nimm ein gar dörres Faß / und lasse es wohl binden und bereiten / nimm darnach ein halb Maaß guten gebrannten Wein/schütte ihn in das Kaß/und schlage das Kaktu / und wälke es aar wohl hin und her/bis der gebrennte Wein darein gehe/und so es une gefährlich einen Zaazwen oder dren an der Connen gelegenist/so schütte alsdenn ein Maaß Essigs auch darein / so denn derselbige auch einen Zag oder zween darinnen gewesen ist/alsdenn nimm den abkommens den Effigsfiede ihn in ein Messenes Geschirz werschaus the ihn fauber / und thue ihn aleich also warm in das Saklund nimm zu einen 6. Enmerigen Jählein einen

Dierling schwehr Bertram / zerschlage die Wurkel / und binde sie an eine Schnur/ hänge es auf das halbe Theil in das Faß / und bohre in den vordern Boden oben ein Loch eines Daumens groß / dasselbige Loch sollst du für und für offen lassen / desgleichen oben den Spunt/nur mit einem hoblen Ziegel verdecken/damie der Essig Lusst habe/ und lasse dich nicht irren / daß an den Enden/da die Lusst hingehet/viel kleine Mücklein siken/ist ein Zeichen / daß der Essig gerecht wird. Man soll auch allzeit das Faß ein oder anderthalb Ohme groß machen lassen.

Auf eine andere Art/guten Wein= Essig zu machen.

Nimm einen Krug mit Wein/der da halb warm sen/seke ihn in einen Ressel mit Wasser / und lasse ihn eine kleine Weile darinnen sieden / stopsse den Krug fest zu/seke ihn darnach in die Wärme / den Winter auf den Ofen/und den Sommer an die Sonne / und lasse ihn stehen/so wird er sauer.

Doer:

Nimm Sauertaig / mache Ruchlein daraus / in dieselbigen Ruchen thue 3. Loth langen Pfesser / lasse sie also backen/wirsse die darnach in 3. Kannen Essig /

der wird balden sauer und gut.

Etliche nehmen unzeitige Weinbeer / pressen die aus/lassen den Sasse durch ein rein Euchlein/und sofort mit gutem Essig sieden / wenn es denn 3. Zage gestanden ist / so senhet man es von den Fecibus oder Hefen ab/das thut man nun 3. oder 4. malen / so ers langet man guten Wein-Essig.

Dder:

Dder:

Man siedet Wein in einem Rupsern oder Mese senen Gefässe/ und schäumet den sein/ so hat man in 2. oder 3. Tagen guten Essig.

Doer :

Man nimmt Bersten/röstet solche in einer Pfans nen/daß sie schier will schwarz werden / und thut sie in den Wein/so hat man in 2. Tagen guten Essig.

Doer:

Man nimmt den vierdten oder fünsten Theilvon dem Fsig/und machet ihn siedig ob dem Feuer/vermissset ihn also heiß wiederum unter den andern / dars nach stellet man ihn 8. Zage lang an die Sonnen / so wird er scharff und starct.

Doer:

Man nimmt rothen Pfeffer/stösset ihn/und bins det das in ein leinen Enchlein/und hanget es in Effig.

Etliche nehmen Rocken-Brod/rösten solches in einer Messenen Pfannen/in Wein wohl erwärmets abernicht sieden lassen/ und thut dasselbige in einen Rrug/so bekontt man in 3. oder 4. Tagen guten Essig.

Andere nehmen Körner aus den Weinveeren/
nachdeme sie ausgepresset / zerreiben sie mit starckem Wein/Essig/lassen sie trocknen / reiben sie wiederum mit Essig/und lassen es abermahlen trocknen / solches thun sie nun sehr offt / darnach verwahret man solche abgeriebene und præparirte Körner / thun daran Wein/Vier oder Wasser / so wird alsobalden guter Essig darans.

Ediche nehmen auch Weinstein / legen selbigen 10. Tage lang in einen guten Wein-Essig / thun ihn denn wiederum heraus/und lassen ihn in der Sonne /

oder auf einem warmen Dfen wiederum wol trocknen und dörrewerden / darnach thut man solchen wieders um auf 10. Eage lang in guten Estig / verfähret also damit zum drittenmahl / je öffter man nun solches wiederholet/je besser es ist. Endlichen zerstösser man es alles zu einen Mehl/und verwahret es in einem Glaß auf das beste. So man nun in der Eil guten Beins Essig haben will/so nimmt man von demselbigen Pulver/thut es in ein Glaß voll Wein/so hat man alsobals den guten Beins Essig.

NB. Wenn man aber guten Vier Effighaben will/so nimmt man Vier/ lässet es sieden und wieders um kaltwerden/ legt denn Sauertaig und geröstete oder gebrennte Erbsen darein/ so hat man in kurkem guten Vier. Essig. Oder: Man wirst in ein Fäßelein/darinnen das Vier giehret/ eine halbe Hand voll Weikenkerne/Kinden von Virckenholk/ gebähetes Vrod/und ein Stücklein Myrrhen/ so wird auch in kurker Zeit aus dem Vier ein guter sauerer Viers

Effig.



Von Seiffensieden / auf untersschiedliche Arten.

Num. 1.

Gute Wasch-Seiffen zu sieden.

Rstlich / habe einen grossen Eichenen Zuber oder Butten/ so unten durchlöchert / darein le, ge Stroh/und darauf ein grob leinen Euch.

2. Mache

2. Mache einen Aschen an / so wol untereinans der geraitert mit einem Theil ungeloschten Kalch/und

2. Theil Buchener/oder sonften guter Uschen.

bart auf einander gett etten/giesse eine Lauge durch mit warmen Wasser/ dieser Laugen mache so viel/ als du vermeinest genug zu haben wenn keine Schärsse mehr in der Aschen ist/denn thue frische Materi in den Zus ber/wie oben/ schätte die Laugen wieder durch / das continuire so lang/bis ein En auf der Laugen schwims mei/dann ist sie recht.

4. Von dieser Laugen nimm zwen Zuber voll / jeden Zuber vier Eymer haltend / schütte sie in einen Kessel/welcher doch den vierten Theil leehr seyn soll /

und lasse es fieden.

g. Denn thut man zu zwen Zuber voll Laugen / weldte in vollem Sudeist / 20. Pfund unausgelassen Unschlit/wie es von dem Ochsen oder Kuhe kommet / tlemzerschnitten darein / lässet es miteinander sieden / so die Laugen einsiedet/muß man mehr zugiessen/ und

mit stetem Umrühren anhalten.

Abenn die Seissen zwölff Stunde gesotien / so thut einen halben Seichter oder zwen gescheid Salk (nach Francksurther Maaß) darein / lasse es kochen / bises die Probe hält/denn nimm einen ziennern oder glatten hölkernen Deller / lasse von der Seissen dars auftropffen u. gestehen/gehet es glatt vom Deller ab / ohne Nässe hinter sich lassend/ so ist sie genug gesotten/ wo aber nicht/ so lasse sie länger sieden/ biß die Pros

be gewiß ist.

Num. 2.

Auf eine andere Art/wie sie die Ju= den in der Neustadt sieden.

Mimm 1. Malter guter Buchener Afchen/ ein Malter ungelöschten oder gelöschten Ralch / alles sein rein und sauber durch ein Sieb geradert/ untereinans der vermische und neunmahlen gelauget / das, Wasfer mußlaulicht senn. Es werden 3. Aschen aufges seket/ auf jeden 3. Zuber geschüttet / und denn den Aschen hinweg gethan/der andere halbe Theil der Mas teri wird auf einen besondern Aschen geschütter/und neunmahlen continuiret / dann B. 25. Pfund Rins dern Unschlit in den Restel gethan / darüber einen Zus ber voll Laugen geschüttet und continuiret/doch muß der Ressel nur halb voll seyn/denn es sonsten überlaufs sen würde / muß 14. oder 15. Stunde gesotten wers den/alsdenn über Nacht stehen lassen / mit ein baar Maak laugen übergossen / und zu Zaffeln ausge fcnitten.

NB, Wenn es noch 6. Stund zu sieden hat/ muß man 2. Sechter voll Salk darein schütten/den solches

die Scheidung und Barre der Seiffen gieber.

Bur grünen Farbewird Messel oder anderer grüß ner Saamen genommen und gesotten / und wenn cs noch ein baar Stunde zu sieden hat/übergeschüttet.

Wie die Welsche Seiffen zu machen.

R. 3. Schaussel Buchener Aschen / eine große Schaussel voll ungelöschten Kalch/giesse lau Wasser darauf, mache eine Laugen in einen Kübel / rühre es um/lasse es dann setzen,

Buchen : Aschen / ein Vierrels : Pfund lebendigen Kalch!

schütte die Aschen auf sauberen Boden oder Esterich/
suchte die Aschen mit der ersten linden kaugen an/ wie Eapellen: Aschen / dann schütte den Ralch mitten darein/ gießein gutes Trinck: Triechterlein voll der linden kaugen darauf / so hebt der Kalch anzu brennen/
dann decke den Kalch mit der Aschen zu/ damit der Dampsf und Stärcke nicht verrauche / sondern sich
alle in die Aschen ziehe / wann die Asche anhebt zu reise sen/ oder zerbleiben/ und Klussten machet / so schlag es
mit der Schaussel um und um wieder zu / damit der
Dampsf nicht darvon möge / dann laß es liegen / bis
der Kalch vertobt und verbronnen ist/laß es 2. Stunde liegen/ und abbeissen.

2.) Nimm einen Poring/die unten am Boden/ ben der Seiten ein Loch hat/mit einem Zapsfen auf den Boden/in die Poting lege Camillen und wohls schweckende Kräuter / und oben auf den Zapsfen ein hölkernes Schüsselein / damit der Kalch und Uschen

den Zapffen nicht verlegen thut.

3.) Schütte obgemeldte Uschen und Ralch hins ein/ und gleiche es eben an/dann giesse mit der linden langen auf die Poting/allweilen die Uschen und Ralch Wasser und Laugen annunmt/ und dren quer Finger darüber siehet/ und nicht mehr einschlupsfet/ dann laß es siehen/ und dect es zu mit einem Brett damit die Stärck und Dampsf von der Laugen nicht heraus möge/ und ob über Nacht die abgestandne Lauge eins trocknete/und hinweg gienge/so gieß mehr darauf/dan laß

laß es zwen Zag und Nacht stehen / so ist die Lauge bes

- 4.) . So lasse am dritten Tage von der langen/ thue den Zapssen ein wenig aus/ und laß einen Ropssschaffts voll laugen heraus/ zapsse es wiederzu/ und decke sie zu.
- 1.) Nimm einen Ressel / darein thue 4. Pfund Unschlit / zerstücke es zu Grocken / darauf giesse ein Viertels : Pfund Oel / ein Viertels : Pfund Claret/ laß es miteinander ob einem gelinden Feuer zergehen/ und wieder ein wenig erkuhlen/dann giesse ein Trinck; Triechterlein voll der linden Laugen/ und laß eine halbe Stund lang lind sieden / das Sieden um 4. Uhr Morgens angesangen / und währet bis Abends um 4. Uhr.
- 6.) Nimm das Unschlit/Del und Claret/so mit der Laugen eine halbe Sund gesotten / giesse dann ein Trinck = Triechterlein voll von der starcken laugen das rein/und laß mit geringem Feuer steden/ und gieß immer zu/schau aber eben auf/ dann es gehet gerne über/ und so das erste Schaff Laugen gar im Resselisst/so laß ein ander Schaff aus dem Poting / und gieß immer darzu/der Ressel muß immer darum eine zwerge Hand leer senn. Damit es nicht überlausse/schau eben auf/ und sied es mit geringem Feuer.
- 7.) So zwen Schaff voll Laugen etwann einges sotten / und ohngefehr um 1. Uhr ist / so must du zwen Handvoll Salt darein thun / und nach dem Salt must du ihme die grüne Farb geben.

Die grune Farb mache also:

Nimm grüne Haber = Nesslen / oder dörre zwen Jandvoll in einem saubern Hasen / und geuß der starden laugen darauf / und laß es eine halbe Stund sieden / so wird die Lauge Gras s grün / seihe sie durch ein

Seih & Pfannlein.

8.) Gieß die grüne Laugen/ als viel ein Sechtle voll/in den Ressel / und rühr es eine gute Weile / und suvor / nach dem ersten Salk / must du es auch wohl rühren / so die grüne Farb darinnen ist / so laß es eine halbe Stund sieden / abermalen mit dren Handvoll Salk/rühr es wohl vom Voden auf mit dem Schäuse seichen/von nun an must du auf die Zeichen mercken/ob die Seisse schung gesotten sens.

9.) So die Laugen nun aus der Poting gar in dem Ressel ist/ und um 2. Uhr/ so schau/ wann die breiten Plage von dem Boden aufsteigen/ und zersies den sich wiederum/ und die Seisse wird würftlicht/ und macht Blattern/ so ist es ein Zuchen/ daß die Seisse

schier genug gesorten ift.

10.) Schaue auf das andere Zeichen/wann du mit dem Schäufelein oben in die Seissen greissest/und nicht am Boden/dann am Boden ist die Laugen/und hebe das Schäuselein übersich/wann die Seisse hina tersich rinner auf dem Schäuselein/und schabt sich/so ist dis das andere Zeichen/daß die Seisse schuer genuggesotten ist,

11.) Schaue auf das dritte Zeichen/wann du mit dem Schäuffelem oben in die Seiffe greiffest/und hebst das Schäuffelein übersich / so rinnet die Seiffe hintersich/ und schabt sich auf ein Häufflein/ und die Laugen gibt wässerlichte Eropffen aus der Seissen/ nach dem Schäuffelein/hintersich/ und scheidet sich die Laugen von der Seissen/ so ist die Seissen genug gesotten.

12.) Rach diesem letten Zeichen laß die Seiffe noch einmaln fieden / hernach set den Reffel auf den ströhernen Ring vom Jeuer ab / und laß es kuhlen/ dann richte das Bret zum Tafel gieffen zur Hand/ und laß die Seiffen eine Weile fühlen / dann nimm ein sauber Schöpfferlein/net es innwendig mit kaltem Wasser / dann nimm ein seichtes Pfannlein / darmit schöpff die Seiffen hinum in das Schäfflein/ und gieß die Seiffen hin auf das Bret zum Zasteni so du die Seiffen gar abgenommen / so lag es eine kleine Weile stehen/so steigt die Seiffen aus der Laugen alle heraus/ ben Bugen und Stengeln / und bleibt nichts in der Laugen/ dann laß die Laugen im Ressel über Racht stehen/ so sindest du früh Morgens noch eine aufges worffene Seiffen / ein Blatlein / eines halben Jins aers dick.

Also hast du aus 4. Pfund Unschlit/ und ein halb Pfund Baumol/ und ein halb Pfund Claret/ zwölff Pfund gute grüne Seiffen. Wann es ausgewockenet ist / so gehet an den zwölff Pfunden anderthalb

Pfund ab.

Diese Arbeit oder Unkosten belauffen sich in allem über einen Gulden nicht / über alles / das darauf und

Darüber gehet.

Der Aschen und Ralch/darvon einmaln die Laus gen ist gezogen / darauf soll man wieder warm Wasser giessen/ und dren Zag und Nacht stehen lassen/ wieder · abziehen / und selbige Laugen wiederum auf frischen Zeuch Rench giessen / so gibt es der Seissen wiederum eine Mehrung/wird zur Sund besser / als das gemeine Wasser/ also solle man thun für und für.

NB.

Das Negen = Wasser solle man auffahen / ganke Jässer voll / daß man es im Winter habe in Vorrath/ tann das ist besser/ als das gemeine Wasser.

Num. 4:

Gute Seiffen/die weiß sene/zu machen.

M. Ungelöschen Ralch/ ein Viertel vom Simmer/ Reb = Aschen 2. Viertel/ wie die Färher ges brauchen/

stoff zu Pulver/ vermisch es untereinander in einem Zuber/ geuß z. oder 6. Eimer warm Wasser daran/ laßes dren Zag und Nacht stehen/ aber alle Zag wohl untereinander gerühret/nimm das kautere oben ab/ doch vorher mit einer Feder probiret/lässt es die Federn oder Haar gehen/ so ist die Lauge recht/ wo nicht/ so lasse tes länger auf der Uschen stehen / seihe das kautere oben ab in einen Ressel/ auf 4. Eimer/ darunter thue sünst Pfund Unschlit/ lasse es sieden zwölff Stund/ oder länger.

Wann du merckest/ daß es dick oder zähe will wers den/ so gib einen halben Eimer voll der übrigen kaus gen/ und unter den halben Eimer mische 1. th. Rochs Salk/ schützees in die Seissen/ laß es einsteden auf eis ne halbe Stunde / heb es ab/geuß aus/worein du

willst und tafelire sie nach deinem Gefallen.

Num. s.

Eine warhafftige Beschreibung/die gerechte Francksurter: Seissen

su sieden.

Bu einem Cenener Seiffen nimm zwen Malter wohl : gefiebter Afchen/ und ein völlig Simmern ungelöschren Ralch / diese bende wohl untereinander gemacht / den Raldy mit Uschen bedeckt/dann mit kaltem Wasser übergoffen/wohl durcheinander gemacht/und wieder begoffen/big Afchen und Ralch eins ist/die Probe ist/ wann man den Aschen ballen fan/dann ein Genct : Boden in einer groffen Butten/ dem Augenmaß nach / daß es alles hinein gehet / eine Handvoll Geroh über den Genck : Boden gelege / daß es hübsch ableit! entweder mit einem Rraanen / oder etlicher Halmen Stroh/unten als dann den Ufchen eingethan/ etlichmalen eingetretten / alsdann aufgeschüttet / und der ersten kaugen wol 25. Maas herunter lauffen lasfen / und allein behalten / dann wiederum 25. Maas abgezapfft allein gelassen. Zum drittenmalen 25. Maas / welches die legte auch allein gelassen / dann ift der Aschennichts mehr nug/ als noch Laugen darvon gu machen gum Waschen. Dann nehme man einen halben Centner gut Rindern Unschlit in den Resself die erste Laugen darauf gegossen/und dren Stund was der kochen lassen / und dann die andere / und wieder dren Stund tochen laffen i hernach die lette Laugen eingeschürt / und zwen Stund kochen laffen / dann ein flein Simmern Salk hinein gethan/ und wohl fieden laffen/noch eine Sunde/und etlichmalen wohlgerüh. rei/ bif die Probe am Edffel/ nemlich die Lauge/ heruner lauft / man muß sich mit dem Salt nach der Are ricken/ in Francksurt nehme ich Suder, Salt z. gus te Rumpff oder Sechter / dann dieses ist starck Salt/ in allem muß sie 9. Sund kochen/ so wird man einen Emmer köstlicher Seiffen haben. Ich laß sie im Refsel stehen/ biß sie kalt ist / man verthut viel mit den Formen.

Man kan sie gank grün farben / auf Italianisch/

and bund/id laffe fie weiß.

Ein halb : gescheid Salk in Francksurt wiegt 30.

Ein Simmern har sechzehen Pfund/gescheid ist drenssig Pfund.

Vier Simmer ift ein Achtel.

Von allerhand Flecken/aus den Kleidern zu bringen.

Num. I.

Wein=Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Imm frisch Brunnen = Wasser/da noch mit Geiner Hand darein gegriffen worden/ den Flecken vom Kleid hinein gelegt/ auf den Flecken thu eines Messerruckens dick gemein Saik legen/laß es 10. Stund darauf liegen/hernach mit eis nem saubern Bürstlein das Salk und Wasser ausgestehret/ nachmahls zwenmahlen mit frischem Wasser ausgewaschen/ und trocken lassen werden/doch daß es noch ein wenig Feuchtigkeit habe/ alsdann lege einen Bogen

Bogen Fließ = Papier darauf / und mit einem heissen Bogel = Eisen darauf gebögelt / so sindet mankeinen Flecken mehr.

Num. 2.

Die Flecken von einer Wagenschmier oder Dinten/auch sette Flecken/aus

den Kleidern zu bringen.

Nimm Regen = Wasser / den Flecken vom Zuch darein geweichet / und einen Messerrucken = dick Salk darauf gelegt / 6. Stund darauf im Regen = Wasser liegen lassen / darnach mit einem saubern Bürstlein das Salk und Wasser sein ausgebürstet / alsdann nimm seine Venedusche Seissen / den Flecken darmit geschmieret / und wieder 6. Stund im Regen = Wasser liegen lassen / dann die Seissen sauber heraus gebürsstet / und trocken lassen werden / doch daß es ein wenig Feuchtigkeit behält / einen Vogen Fließ = Papier darsauf gelegt / und mit einem heissen Wögel = Eisen hersaus gebögelt/ ist für gut erfunden worden.

Num. 3.

Wie man allerhand Flecken aus den Rleidern und Tüchern bringen könne.

Nimm wohl zerriebenes gemeines Salk / und schwarker Seiffen/eins soviel als des and dern/

vermisch es wohl durcheinander/ und bestreich die Fles Een darmit. Wann sie nun von der ersten kaugen trocken mocken worden/ so wasch sie mit laulichtem Wasser/ hunach werden die Flecken weg senn.

Num. 4.

Bie man die Flecken aus einem seis denen Gewand bringen moge.

Man verbrennt die vördern Füß von einem Hamel/zerstösstssselle zu Pulver / und bestreuet die vorhero
mit Wasser benetzte Flecken darmit; wann sie nun
von der Sonnen wieder getrocknet worden / so bes
sindstet man sie wieder mit Wasser/ und streuet den
Bein-Aschen wiederum darauf/ wann man nun sols
sweetlichmalen wiederholet / und das Pulver allezeit
wederum steissig abwischet/so werden die Flecken endlichgank und gar verschwinden/ und ausgehen.

Num. 5.

Wie man die Dinten = Flecken aus dem Tuch bringen solle.

Man wäschet zuvor das Tuch mit dein schärfisten Esig/druckt solchen hernach wohl heraus/ und häle mit Reiben sleissig an/wäscht es hernach mit Wasser und Seissen/ so werden die Flecken nicht mehr daran psehen seyn.

Num, 6.

Die man Dinten = und Wein = Fles den aus dem leinenen und wülles nen Euch bringen möge.

Minm Limonien = oder Citronen = oder Pomme.
tanken = Saffe/ soviel du willst/ und soviel du vonnoe
then hast/die Flecken darmit zu beneken / trockne sie

dum öfftern/wasch sie hernach mit kaltem Wasser aus/ fo werden sie vergehen.

Sind es Dinten = Flecken/ so wasch sie mit weisser

Seiffen und Essig.

Num. 7.

Den Staub aus den Kleidern zuziehen.

Mann ein Kleid von dem Staub fehr befallen worden, so kehre ihn/soviel möglich/mit einer Rehr= Barffen ab/ und mache aledann einen Ziegelitein beiß / daß er hell = roth erglübet / nimm ihn aus dem Reuer/blafe den Staub und Ufchen fleiffig darvon abs leg folden in ein tupffern Bect/ (oder irdenen Rapff/ fo besfer ist) das nicht verzienetist / und giesse Wasser darauf / daß es einen starcten Dampff gibt / über fols chem halt man nun das flaubige Bewand/fo wird fols cher Dunft allen Staub aus dem Gewand heraus ziehen/ und wann es ein seidenes Bewand ift / so wird es dardurch einen überaus schonen Blang betommen/ absonderlich thun es die schwarzen seidenen Spigen/ fo felbige auf einer Hauben oder auf einem Rleid aes friefiret fenn / und wann fie auch gleich gang niederges drucket find / so wird sie der Dunft alle aufheben / und fie gur Falten in feine Ordnung begeben.

Mum. 8. Allerhand Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Wann man Flecken in ein Kleid bekommen / es mag auch Sammet / Seiden oder Wüllen seyn / auch mögen die Flecken seyn/wie sie wollen / so nimmt man den den Dottern von einem frisch zeelegten En/zerklopse seichn wohl / und bestreichet als dann das Rleid dars mit/so weit / als die Flecken gehen / man mußes aber wohl hinein reiben / sonsten ziehet es die Flecken nicht heraus / hilft auch das geringste nicht / als dann lässe man es trocken und hart werden / und wäschet nach dussem das Aufgestrichene wieder weg / mit ein wenig saulichtem Wasser / damit man nichts mehr davon siese het/und lässt es also wieder um trocken werden. Pro-

Doer :

Mannimme Wasch-Scheer/welches eine gewacht sine Erden/ und ben denen Zuchmachern zu bekomt misst, dieser nimm ein wenig/ weiche sie in ein laus lichtes Wasser/ daß es so dict als ein Bren werde/alszdam streiche sie ziemlich dict auf das Kleid/ wo die stem sind/ laß es also trocken werden/ nach diesem wasche sie mit einem laulichten Wasser wieder ab/ lasz stes also trocken werden die Flecken hind werden die Flecken hind werden.

Num. 9.

Jette Flecken aus den Kleidern

Zu diesen ist das Vorgeschriebene mit der WaschScheer sehr dienlich: Oder nimm ein sehr gutes Fließe.
Papier/leg es auf den Flecken/alsdann nimm einen tisenen Lössel/ darein saß eine frische glübende Robe
len/und sahre darinit auf dem Fließe Papier herum/
swird sich der sette Flecken heraus in das Papier sies
hen/ du must aber in Ucht nehmen/ daß du mit dem

Löffel immer auf einem Drt bleibest/sonst gibt es gelbe Biecken/ oder wird gar verbrannt.

Num. 10.

Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Mimm 4. Loth Buchen = Aschen / 2. Loth Ralche Grein / das Lektere muß zu oberst gelegt werden / von diesem gieß eine Lauge / nimm darzu das Wasservon einem springenden Brunken / gieß es offt auf / und laß es wieder trocken werden.

Ein anders.

Nimm Weinstein eine Handvoll / dren Ochsens Gall / Venedischer Seiffen 4. Loth/ Alaun 1. Loth/ siede es mit einer Maas Wasser biß auf den dritten Theil wieder ein/mit diesem Wasser wasche die Fles cken/es ist sehr gut.

Doer nimm gelbe Pfifferling / hacke sie klein / und brenne ein Wasser darans / diß dienet auch sehr wohl

gu den Blecken in den Rleidern.

Num. it.

Gesponnen Silber / Franken / Spisten und Borten / wieder schön

zu waschen.

Wann man silberne Spiken/Borten oder Fransken hat/ die sehr abgetragen sind / daß auch an etlichen Orten die Seiden hervor blicket/ und man solche gern wieder schön haben wollte/ so nimmt man solche/es sennun was es wolle/ und spannet es mit kleinen Mahr ler; Dägeln auf ein Bret/ dunckt hernach einen saubes

reib

ren Schwammen in ein laulicht Wasser / schmieret aber den Schwammen mit Seiffen wohl ein / daß er redischaffen gistet / hernach druckt man ihn immer auf das Silber = Bezeug auf/so lang/biß der Schmus beraus gehet als dann wascht man die Seiffen mit fris shem Basser / durch den Schwammen / wieder bers aus/ (reibt es aber nicht hin und wieder/fonften fprins aufie ab) daß man feben fan / ob fie auch weiß gnua find/ gefallen fie euch aber noch nicht/ so macht man es mitdem laulichten Wasser und Seiffen noch einmals bifdaßman siehet/daß sie schön genug sind/wann nun die Seiffen mit dem frischen Abasser alle wieder bers aus gezogen ist / so trocknet man es mit einem leinenen End wol aus/legt es wieder in ein ander trocken Euch/ laftes als dann auf einem warmen Ofen gar austrock. nen/fonst laufft es wieder au.

Num. 12.

Bagenschmier oder Del = Flecken aus der weissen Wäsch wieder zu bringen.

Wann du Wagenschmier oder Del Flecken in die Masch bekommen/ so laß diese nicht lange stehen/und belsse ihm also: Numm einen ziemlich setten Liecke Puken/ schmiere ihn wohl dick auf den Ort/ daß der Glecken gank darvon bedecket ist / laß es also ein oder iven Tage lang stehen / alsdann wasche den Flecken vondem Liechtpuken mitziemlich heissem Wasser/und vohleingeschmierter Seissen/wieder heraus/ so wird der Flecken von der Wagenschmier zugleich mit here stiegehen / daß man gar nichts mehr von dem Flecken sehn san.

2002

Vom Seiden : Wurm.

Num. 1. Beschreibung des edlen Seidens Wurms.

Er Seiden : Wurm ist ein solcher Wurm / der aus ihm selber Seiden : Fäden machet / in wels

then er fich verbirge/ daß er gang wieder wachse.

Eine wunderbarliche Würckung der Manur / wie Denen/fo darmit umgehen/ wohl bewuft. Er wird mie Maulbeer-taub gespeisst und wann er anfange zu are betten/hörter allerdings auf zu effen. Er verändert fich / daß auts den fleinen Eperlen / welche fleiner find/ als Wohn, Saamen/ein Thierlein hervor tommet, welches fast einen Raupen gleichet / wird von Zag zu Tag groffer/ bif es vor Dicke glanket/ und am Bauch beginnet gelblicht zu werden : Wann es nun ankebis aus dem Munde als ein Sarlein blicken zu laffen/ fo ift es eine Anzeigung / daß es anfangen will zu frinnen. Darauf thue man ein jegliches besonder in eine papter. ne Dutten oder Deiten/ auf die Spigen/ daß der offen ne Theil oben stehet / so umgiebet es sich mit einem seis denen Bewebe/ bif es fich wie ein En verschleuffet/und Soman nun vermennet/daß fie in den Enlein klappern/ so ist es Zeit/daß man sie abhaspelt; alsdann muß man die Watten erstlich abmachen/bis man auf ein Radlein trifft / das sich folglich abhaspeln laffet darauf lege man es in ein laufiche Daffer , und haspelt die Geide ab. Rach diesem wird der aus der Seiden genommene Wurm (wann es ein Weiblein sft das Männlein aber stirbet also fort) wieder lebens Dig

Riffe

dig/bekommt Flügel/wie ein Zwenfalrer/mitzwenen Hörnern/die gekrümmet und gereisset / auf dem Leib ganhweiß = rauch ist und leget in die drenhundert/und auch mehr/Eyer. Wann er ausgelegt hat stirbt er/ynd gest zu schanden. Die Eyer verwahret man mit dem Papier bis auf das Vor-Jahr/die dann/wie ob-

goade an der Sonnen ausgebruter werden.

Bie legen ihre Ever auf Papier oder Teffet / aus welchen hernach andere Pürmlein an der Sonnen heraus schliesen. Wann nun solche Ever an dem Tuffet oder Papier anhangen / besprenget man sie ein wenig mit Wein / und nimmt sie ben der Wärme des zwein sanfte und geschicklich herab / legt sie nachmahls in ein Gesäß mit Malvasier / oder köstlichen Wein/ und welche in dem Wein zu Grunde fallen/ die behält man / welche aber oben auf schwimmen / die wusseman / als untüchtig / hinweg / und lässe die Gusten an einem Schatten / sedoch nicht serne von der Sonnen/ trocknen / und welche Würmer aus solchen Even herkommen / derer sterben aus vielen kaum zwen oder dren. Aus den andern unerlesenen aber dtt grösse Theil.

Die Spanischen Eyer/und welche aus dem Rosnigreich Neapolis und sonderlich aus Calabrias toms menshält man für die besten sann diese bringen große stellen und derowegen auch viel Seiden. Jes ne abers nemlich die Spanischen swar teine Würzmes aber sehr gutes ja die allerbeste Seiden. Wann man aber die Neapolitanische in Italien verführets schlagen ste im dritten Jahr aus der Urts und werden den Italianischen gleich sund ob ste wol ihrer viel und trihre ben dem Feuer gewärmte und weiche Haupt.

200 3

Kissen legen/auf denselbigen schlassen/und die Eyer ale so ausbruten / so geschicht doch die Ausbrutung am als lerbesten unter der Weibsbilder betleideten Brüsten/ und muß solche Weibs-Person gesund / und eine Jungfrau seyn / dann ben Ungesunden kommen sie nicht aus.

Man muß sie des Tags drenmal speissen/ und den Jungen wenig/den Grössern etwas mehr/und den Aeltesten am meisten geben/damit man sie nicht übers stülle/ und zu solcher ihrer Nahrung die Maulbeers Bäume an dürren und hergichten Orten erwehlen. Wer die ganze Pfleg und Nahrung dieser sehr nuzlischen Thierlein zu wissen begehret/ der lese Aldrovandum lib. 2. c. 6. de insectis.

Ein gewisser Author schreibt vom Seiden 2Burm also: Unserer kunffrigen Auferstehung und Reubils dung haben wir / neben der ungezweiffelten Zeugnuß der Heil, Schriffe / unter so viel natürlichen Dingen! die sich alle Jahr / nachdem den Winter über alles une ter der Erden verbecket/ um die Desterliche Frühlingso Zeit wieder verneuren / auch von dem allmächtigen Schöpffer einen unfehlbaren Entwurff an zwegen augenscheinlichen Exempeln/ nemlich an dem Seis den & Wurm/ und an der Omeisen: Für diesesmalen ju geschweigen des Wogels Halchon! der sich auf seis nem ersten Wesen ernabret / und seine Saut und Fes dern alle Jahr nach seinem Zod verneuert : Wie auch die Mucken / Schwalben und Fledermause / die ihr Leben / nachdem sie über Winters erstorben / an einem warmen Ort / zur Frühlings : Zeit / wieder befommen.

Die Omeise / das arbeitsamste Ebierlein / hat auch dieserseiner ganken Natur eingepflankte Verheisfung/ daßsie / nachdem sie ihren Lauss verrichtet / zu eineme besten Stand gelangen / und der völligen Rube ges westen könne / nach der sie mit aller Macht trachtet; westwegen sie sich ben ihrer unauf börlichen Urbeit / mach dem Alter sehnet / zumaln ihr die Natur in ihzem Alter / durch eine wunderbare und böchst = nachzen duckliche Gestalt = Verwandlung / zum Trost und Erwiederung der gehabten Mübe und Urbeit / Flügel anschaffet / und aus einem kriechenden Thierlein eine sliegende Mucken machet.

Also sehen wir auch / wie der Seiden & Wurm/ (wann er aus einem wunderwürdigen Samlein) mit Hilff der Frühlings & Sonnen / ausgeschlaffen) alsein unächtes und ungestaltes Würmlein / wann wsein Werck verbracht / abstirbt / und nach der Fäus lung / indem es die vorige Haut eines kriechenden Würmleins abgelegt / sich in einem lebhafften und sliegenden Käfer verwandelt / und alsdann wieder ussehet.

Num. 2.

Wie man ohne Brut Seiden = Würs mer erlangen und bekom:

men fan.

Wie man (im Fall etwann keine Seiden : Würs Mer. Brutzu bekommen wäre) mit mit letchter Müh und Arbeit / auch wenigem Unkosten / solche zuwegen brinzen könne / wird / wie hernach folget / angezeiget Werden.

200 4

Im Frühling wird ein junges Kalbin einem sins stern/ aber doch darben trockenem Stall eingesper. ret/ und wird zwanzig Tage nacheinander/ aber allein nur mit Maulbeer; Blättern/ auch ohne einiges Gestränet oder andere Speiß/ gefüttert; bernach tödter man es/ und leget es in ein hölzernes Geschirr/ und lässet es also saulen/daraus sollen hernach lauter Setzben; Würmer werden/ die kan man hernach nur mit Maulbeer; Blättern/ daran sie sich gleich hencken/ hinweg nehmen/ und ihrer/ wie der andern neus auss geschlossenen Brut/psiegen und warten/ die werden alsdann hernach spinnen und Saamen bringen/wie die anderen.

Theils/spricht Herr de Serres, gehen noch einen kürkern Weeg/sie nehmen von einem guten kälbernen Viertel das Fleisch/ etwann sieben oder acht Psund/ länglicht geschnitten/ als wie mans sonsten in den Rauch Fang heneket/ thun dieses Fleisch in ein hölstern Geschirr/und lassen es in einem Reller faulen/ legen es aber zwischen Maulbeer Wlätter/ und wieklen es wohl darmit ein/ die daraus wachsende Würsmer nehmen und warten sie auf bewuste Weise/ nems lichen/wie andere Seiden Würmer Wrut: Weiß zwar nicht/ ob es von jemanden probiret und bewähret worden/ stehet aber zu versuchen/ angesehen es ein geringer Unkossen/ und kein geringer Vortheil wäre.

Ein anderer/ Namens Isnard/erzehlet es auf ein wenig andere Weise/und sagt: Er habe es nicht als lein in nahmhafften Authoren gelesen/ und er von glaubwürdigen Leuten selbst gehöret/die in den Orienstalischen

ulisten kändern solches selbsten mit Augen practicie

ren gesehen.

Jum Exempel / fpricht er / um die Zeie/ wann die Maulbeer = Blatter konnen gesammlet werden / das ill jum Unfang des Frühlings / benläuffig 14. Za. Mnachdem die Baum : Pogen heraus tommen/ fo pomtman eine trächtige Ruhel welche mit allerneche sen will kalberns dieser gibt man kein ander Futters abbloß allein Mantbeer = Laub / und fo lange /biß fie de Ralbs entlediget ift / und noch darüber acht Zage flu feeder das Ralb nichts anders; wann nun das Salb dergestalten acht Zag von der Ruh gesogen/ und sindes laubs und der Milds voll hat angefressen / so wird es geschlachtet/ nachmals zu fleinen Stücklein! labager biß auf die Klauen/zerhacket/ dann alles und ides/ Haut/ Bein und Pleisch / samt dem Ingeweid/ ome Unterscheid / in Muitern und Eruben zusam. mm gelegee / an ein Ort zu oberst des Hauses / als nimlichen/auf den obersten Boden/unter das Dack shift fund so lang allda gelassen, bis das Rleisch ans lange su faulen, daraus wach sen kleine und wahrhaff. the Seiden : Würmlein / welche man hernach mie Raulbeer: Laus auffasses/ und wie. die rechten aus den Eperlen entsprungenen erzieher / welche dann zu ucher Zeit anheben Seiden zu spinnen / und das Muslein zu machen/die hernach mich in Gestalt eis In Beinfalten Eperlein legen/ daraus wieder über das Jahr Brut zu erheben und weilen man solche Geiden : Würmer / die von dem gefaulten Kalbs fleisch ihre Herfunffe nehmen / weit für besser / als die anderen hale/ware es genug und rathsam/vers 200 F mittelf mittelst eines solchen Lehr : Stucks alle zehen Jahr die Seiden = Würmer zu ernenren / und sollen diese biß in das zehende Jahr nicht von der Art lassen/da doch die andern kaum fünff oder sechs Jahr zu gezniessen sennd.

Von einem gewissen Freund hab ich mir erzehlen lassen/ wie er mit selbst eigenen Augen gesehen/ daß D. Oswald im Würtemberger Land/ aus frischem Kalbs : Hirn/ so er in ein wohl mit Schweiß angesülltes Hembd eines Taglöhners verwickelt/ herz nach eine Zeitlang in die E de vergraben/ darvon also wahrhaffeige Seiden: Würmer erlangt und bez kommen habe.

With the thick it it it it it it

Vom Maulwurff.

Num. I.

Wie die Maulwürffe zu verstreiben.

Dan nimmt eine grosse hohle Auß / darein thut man einweichen War und Schwefel / hernach stopsset man alle kleine Maulwurst = köcher wohl zu / und behält nur ein weites koch offen / in selbis ges koch legt man die Nuß angezündet / von dies sem Dampst siehen die Maulwürst alle darvon / und ersticken.

Item/

feld Garren und Baum Runffen. 795

Item / an einem Frentag im abnehmenden Mond Nachmittag/zerstreue alle Maulwürff-Haufs senfondertweiglein in die Löcher.

Etliche pflegen Feigbohnen Saamen um dielans

wyu stecken/von solchen sliehen sie auch hinweg.

Von allerhand Kräutern / Blus men/Feld:Garten-und Baum-Künsten.

Num. 1.

Merlen Kräuter / geschwinde wach= send zu machen.

Je Aschen vom Baum Moß / und sehr gestaulten Mist / welches ihr zum öfftern mit Mistlacken besprengen / und auch so vielmahs lin an der Sonnen wiederum trocknen müsset / bist daß durch solches Ausgiessen / eine fette mullichte Ersten daraus wird / die ihr in einem Gefäß von Walsdinburgischer Erden müsset verwahren / denn die ansten Erden verzehren gemeiniglich derselben Fettigsteit/und dieses könnet ihr im Sommer und Winter gebrauchen.

Wennes Winter ist / thut man die Erden in eis nen Scherben/macht sie feucht / und arbeitet sie stets / thut nach und nach ein wenig darauf giessen / bis daß sie dergestalt befeuchtet sene / daß sie einer Erden gleich fomme/die man besäen will. Wenn sie nun dergestal. ren zugerichtet/so seket man sie über eine Feuer-Psand nen/und gibt ihr eine solche Warme/ die sich mit der im Julio vergleichet/ und wenn sie in so einem Brad erwärmet ist/so säet den Saamen/nomlichen Portus lar/Latucki/ nachdem ihr solchen eine Nacht vorher in einer andern Wärme/mit guter sauler Misslache angeseuchtet gehabt. Wenn es nun gesäet ist/gleichwise man sonsten diese bende Saamen auf platter Erden zu säen psieget/ so beseuchtet man sie/ wo man siehet/ daß die Erden trocken wird/mit laulichtegemachetem Negenwasser; zum wenigsten werden diese bende Saamen innerhalbzwo Stunden/em jeder nach sein ner Urt/so viel berfür bringen/daß man einen guten Salat zum Essen daraus machen kan.

Auf dergleichen Art und Fleiß / kan man auch die Pflanken saen/daß sie ihre Frucht und Bimmen/ohne Hulfte der Sonnen/tragen/auch ausserhalb der Zeit.

Num. 2.

Aller len Hülsen Früchte alsbalden wachsend zu machen.

Man muß die Saamen 24. Stunden in flare cen Brandwein einweichen / und also säen; wenn man gemeinen Salat Saamen 9. oder 10. Eage in warm Del einweichet/sowird er in 4. Stunden aus wachsen / dieses wird er noch in fürzerer Zeit thun swenn man den Saamen 15. Eage lang im Blue et pes jungen rothhaarichten Menschens einweichet.

Alten Saamen zu erfrischen.

Nimm Salpeterwasser/ mische darein Pserdz Mist / oder einen anderen / nach der Nasur der Saamens Jeld Garren und Baum Rünsten. 797
mm juntich viel / alsdenn rühre es mit dem zinger /
oder sonsten mit etwas wohl untereinander bis es dick
mitdhernach thue die Saamen darein / und setze sie ihrwarme Aschen / sowerden sie in wenig Stunden
migehen.

Das gante Jahr Rosen frisch zu erhalten.

Man nimme Nosen-Knöpste/wenn sie sich jekt usen wollen/schneidet sie ab mit dem Messer/ohne dassihren/legt sie die Nacht über an die Lufft/doch daß mehau nicht darauf falle/des Morgens thut man stinein Gläsern Gefässe auf ihren Stengel/vermacht du Befäs wohl/träget es in einen Keller/ und vers giberes in trockenem Sand.

Num, 5

Allerlen Blumen zu erhalten.

Nehmeteinen Topf/und füllet ihn halb mit Wassellund halb mit unzeitigen Traubens Safft/und thut soiel Salk darzu als nothig ist/die Brühe zu salken/ but die Blumen in diese Feuchtigkeit zusammen/ und betet den Topf/und seket ihn in einen Keller/ und bennihr die Blumen heraus nehmet so greiffet sie ben dem Stiehl an/ und schüttelt die Blumen ein wenig/ und haltet sie gar ein wenig an das Feuer/ damit ihr denenselben ihre Farben wiederkommen machet.

Num. 6.

Vonden Rosen zu allen Zeiten.

Zu Winters. Zeit muß man den Fuß des Rosens societische scholen der Burgel entblosen / und kleinges Wackten

machtenPserdsMistssomitSchwefel wohlvermists darein thunsund denn wieder mit Erden gank zudes oken.

Blaue Nelcken zu machen.

Nehmet die Wurkel von wildem Wegweiß oder Cichorien/spaltet sie voneinander/und seket die Räges lein darein.

Num. g.

Aus jedwedern Saamen doppelte Garten Nägelein zu haben.

Nehmet ausgeholte Bohnenkrame/ thut darein Saamen von einfachen Nägelein / machet sie mit Wachs wiederum zu/und säet sie / so werden die Näsgelein/so darans wachsen/voll senn/und von sonderbaster Dicke/welches gank gewiß ist.

Num. 9.

Die vollen Rägelein zu machen/daß sie über die Massen groß werden.

Man muß eine Lage Mist machen und eine Las ge Bohnenmehl/und denn die Mägelein darein pflans gen und also mit der Urt mit Schichten zu machen fortsahren/so werdet ihr Wunder sehen.

Num. 10.

Wein-Trauben zu machen/was vor Farben man will.

Machet unten ein Loch am dicken Stamme / so biß auf das Weiche hinein gehet / und füllet es mit sole cher Farbe als man zu haben begehret / so werden von dergleichen Farbe die Trauben seyn.

Num.

Num. II.

Rosen/Tulipanen und Rägelein zu erhalten.

Rehmet einen glasurten Zopf voll unreiffen Eraus Im Gafft werffet Galg darein/fammlet die Blumen binibren Knöpffen/thut sie darein / decket den Topff umit Pergament / seizer ihn an einen feuchten Drt / modenn an das Feuer/wann ihr sie darstellen wolles ubste aufblühen follen wenn ihr sie her aus nehmet.

Num 12.

einen trefflichen wohlriechenden lieblichen Salat zu zeugen.

Man stecket den Salat Sgamen in Citronens Remel und faet ihrt.

Num. 13.

Daß der Salat lieblich schmecke.

Wenn man die ersten Stengel abbricht / so wird nangenehmesweilen die Ersten / so gleich Anfangs htlommen/gar zu widerlich seyn / indeme sie noch ude genugsam gekocher senn / die andern Stengel monur in so lange lieblicht als lange sie hart seyn.

Num. 14.

Spargen zu zielen.

Man laffet die Erden ein baar Elen tieff oder Mihransgraben/und füllet den Dre mit gutem Pferd= Mfl/Kamms Machers Staubloder sonsten gefaulten horn/und andern Thungung mit guter Erden vers minget/bis auf eine halbe Elen/oder mehr/ darein face hunden Spargens der geheedas erste Jahr schon are hauf, das andere Jahr schüttet man mehr solcher Ers

den hernacher/so wächset er immer schöner / das dritte

Jahr muß er verseger werden.

Folgendes Jahr/schütter man wieder so viel zu? als nothig/ bis auf das Fünffte/ da man ihn beschneis den und gebrauchen kan/ und also währer der Nuken in die 25. Jahr/wird schön/auch über die Massendick.

Das Geheimnuß in der Erhaltung aber / bestehet darinnen/daß man ihn übers dritte Jahr allezeit muß dasstriren/ und die Aburkel mit einem sonderbaren darzu gehörigen Eisen abstechen/sonsten stösseter allzu viel Nebenschößlinge hervor.

Num. 15:

Spargen schon weiß zu machen.

Man solle selben/so balden er aus der Erden hers sprosset/in ein hohles Rohr stecken/und denn auch wieder blosen/wenn man will.

Num. 16.

Petersilien zu säen/daßer das gans
te Jahr durch grüne.

Wenn man den Saamen an St. Johannis des Tauffers Tag faet/so bleibet er den ganken Winter durch grüft.

Num. 17.

Daß er eher wachse als sonsten.

Wenn man ihn anfangs mit siedendem Basser besprüget/so wachset er gar schnell.

Num. 18:

Daß die Petersilien sehr groß wachse.

Man umgräbet sie biß auf die Wurkel/ beschüttte

Seld Garten und Baum Runsten. 801 ftüber und über mit Meer Muschel oder Fröschschade und überhäustet sie denn wiederum mit Erden.

Obst zu vergrössern.

Mache in einem halb:gewachsenen Apfel oder Birne, welche an sich größer Art sind, ein köchleint bisindas Behäusse/darinnen die Kerne liegen, doch ufdasselbige nicht verleget werde, alsdenn in dieses lichlein ein Körnlein Rettich-Saamen gestecket, als bismit Fürsichtigkeit wieder vermachet, so wird es eine überaus große Frucht geben.

Man hat auf diese Weise Aepfel gehabt / die 12.

Pfund gewogen:

Num. 200

Grössere Citronen denn sonsten zu zielen.

Man muß/wenn die Fruchthäuffig wächset/daß sieden Baum beschwehret / viel von den Eitronen betabthun/und nur etliche wenige darauf lassen / so utden sieviel besser zunehmen denn sonsten/ und eine shine Brosse befommen:

Sonsten werden sie auch durch stetiges Umgras

ungrösser.

Num, 21.

Daß die Citronen-Bäume zu jeder= zeit Frucht tragen.

Hierinnen muß man denen Affyrerri nachfolgen: Bennes nemlich Zeitist/die Früchte abzunehmen/so 802 Von allerhand Rräutern/Blumen/

folle man einen Theilder Zweige von ihrem Stamm abschneiden / und gleichsam die überstüssigen Reisser aus dem Wege thun / die übrigen aber stehen lassen / wo man nun die Zweige verschnitten / da werden an dem Baum/seiner Fruchtbarkeit nach / andere herfür brechen / und wenn selbige nun groß werden / kan man die Vorigen / welche stehen geblieben / gleichermassen abbrechen / und also Gelegenheit machen / zum jungen Schossen.

Num. 22.

Aepstel-Citronen zu zeugen/die aus Aepstel und Citronen vermischet senn.

Man pfropste einen Zweig von einem Aepstels Baum auf einen Cirronen-Stamm/und wiederhobs let solches zum öfftern/denn sonsten verdorret diß/was gewachsen/alsobalden. Wenns aber der Baum besgleibet / nennet man ihn einen Aepstel = Cirronen-Baum.

Num. 23. Daß die Quitten vald und zeitlich reiff werden.

So beseuchte man derer Baume stetigs mit Wasser.

Daß die Quitten grösser wers den.

Man darf sie nur fleissig begiessen / so werden sie eine schöne Grösse bekommen.

Num.

Num. 25.

Biemanschönevollkommene Früch= uaufdem Felde zengen/ und die Aecker ohne Mist dungen konne.

Soman dieses in das ABerck richten will / so sommet man in einen aleen Faß Regenwasser / und ndet es mit dem ausgenommenen Boden , Deckel

piederum gu.

Wenn das Raß einen Wierling halt / fo thut man 3. Pfund geschmelgten Galpeter darein/ der gar min gestossen sen/rühret es mit einem Hols herum / als foldaß der Salpeter in dem Baffer zergehe / und lafe stie stehen/bif daß man es brauchet; je alter nun die sugaffer ist/je besser ift es / wenn es auch 2. bis 3.

Jahr frunde/so wird es nur immergu beffer.

Bur Zeit der Sommereund Winter Saat nun! Muman die Saamen- Früchte aufmeffen / und beprenget fie durch eine Sprügfanne mit folchem ange machten Regenwasser, und rühret fie stetigs miteinem Rechensoder einer hölkernen Schauffels besprenget und nehet sie wohl/doch nicht mehr / als das was die studemagannehmen/ und daß das Wasser davon ablauffe / laffet sie also ausgebreitet denselbigen Zag llegen.

Den anderen Zag besprenger man sie noch eine Mahlen/rühret fie/und lässet sie liegen / bis sie ein wee Mgausgetrocknet / so in einem halben Zag geschehen

fan/satsie hernach/wie aebrauchlich ist.

Das Ackerfeld aber muß vorhero auf nachfols Inde Beise zubereitet werden: Man nimme ge-Amelheen Salpeter / auf ein Jauckert Feld 15. 16/ den

804 Von allerhand Arautern/Blumen/

den Salpeter zerschläget man in Brocken i so groß als Haselnüß/saet hernach selbige auf ein Ackerseld im Frühling oder Herbst/daß solche Brocken weutausstig voneinander sallen/eget oder überfähret es mit eis

nem Pflug/und faet die obige Frucht darein.

Auf diese Weise nun/wird die Frucht viel cher zeiz tig/und wird an Stroh und Frucht größer/giebt auch also mehr Barben. Es ist auch diese Frucht gesünder als sonsten andere/wächst auch kein Unkraut noch Uns gezieser/das sonsten den Früchten schädlich ist / auf solchen Feldern.

Gleicherweise fan man anderen Saamen/ und Garten. Bewächse/ wie auch Weinberge darmit duns gen/und schöne Früchtezeugen/ und wenn man will/ so kan man solches jährlichen thun/und darff man das

Feld nicht Brach liegen lassen.

Schöne Graß Wiesen zu zeus

Man nimmt des obigen gestossenen Salpeters/ Eleine Stücklein einer Erbsen groß/zu einem Feld/das ein Jauchert groß/ nimmt man 10. Pfund des Sals peters/vermenget solches unter eine andere Erde/ so nicht steinicht senn solle/und säet sie mit der Hand/ wie man sonsten psleget die Frückte auszusäen/ hin und her/und gleich darauf Heublumen / lasset es also stes hen/es bedarff weiters keines Dungens noch Wässe serung/ so bekommet man das schönste Riee. Braß/ und vertreibet alles Moß und saure Bewächse oder Braß/ von Brund hinweg. Num. 27.

Einschönes Secretum für einen Garte ner/die Regeneration der Kräuter fürtresse Ich in practiciren/wenn man die Pflanken an einen Innicht mit sich tragen kan / und man sie doch wegen der Distanz der Derter gerne verseken

moge.

Nimmein Kraut/ mit Wurkel und allen wohl woder Erden gesäubert/folches brenne in einem neus munglasurten Topf zu Aschen/und denn solche Aschen wurz. Stunden hermetice calciniret mit zwenen digeln/einen auf den andern wol lutirt/daraus zies hedas Sals/bewege und rühre es offt/damit die Mastriasich zu Grund seise/denn filtrire cs/sasse das Wasselferevaporiren/so bleibet das Sals in fundo, solches Sals denn in eine gute fette feuchte Erden eingeschets wird daraus diesenige Frucht hervorkommen/von wilder solch Sals erstlich gewesen.

Num. 28.

Die der Ruchen: oder Araut: Garsten/auf das beste anzurichten.

Bas Erstlichen die Gelegenheit eines Ruchen-Burens anbelanget/so ist nun solcher am besten/neckset usder Geite/oder hinter dem Blumen. Garten anzus unden. Es solle aber des Dris Gelegenheit a so bes shassen schundaß die Gonne an ihren Gtrahlen und Bürchung/weder von Gebäuen / noch Bäumen / so wir als möglich und nöthig / nicht aufgehalten / noch kirhindert werde.

2. Ware es gut / daß solcher gank nahe und nicht withon der Behausung angerichtet würde.

Ett 3 ... 3.38

806 Von allerhand Kräutern/Blumen/

3. Ist insonderheitzu beobachten/daß solcher Garsten gegen Mittag anzurichten / als zu welcher Seiten die vornehmste Aussicht anzustellen / damit man also nebeust dem Muken/ auch destomehr Lust und Ergößtlichkeit geniessen möge / welches denn absonderlich in Albgang der Ermanglung des Blumen-Bartens/ (als welche zwar belustigen / aber wenig eintragen / und einem nahrhaften Landmann selten anstehen/) desto füglicher geschehen kan.

4. Ware es gut/daß solcher Ort oder Garten: Plassauch etwas gegen der Sonnes schräg oder abhängig gerichtet wäre/daben man den auch ferner diesen Vortheil hätte/daß das Regenwasser desto besser ablaussen könte/so dem Erdreich und Bewächsen sehr dienstlich und ersprießlich/wie denn aller wohlerfahrner verstänz diger Gärtner Mennung ist/daß diesenigen Gärten/sobesagter massen etwas schräg oder abhängig/ die besten

und nuglichsten senn/

s. Betreffend die Grösse eines wohl angelegten tüchtigen Krautsoder Ruchen-Gartens / so solle ders selbe billich nach der Haushaltung des Herrns / der

Buter und des Siges beschaffen senn.

daß man darben viel Gesindes benöthiget/so ersordere auch dasselbe einen Ruchen/Garten/von solcher Größse/ damit besagte Haushaltung das ganke Jahr über daraus sattsam versehen werde. Da aber hingegen die Haushaltung tlein/ und man ausser derfelben gleich einem Gewinst mit zu Marck führen und Geld lösen such groß senn. Insgemein aber davon zu urtheilen/ist allzeit besser/einen kleinen wolgebauten/als einen großsen übelgebauten Garten zu besitzen.

7.28as

feld Garten und Baum Runften. 807

7. Was die Gestalt und Form des Kuchen: Bars uns anbelanget / so halten alle wohl = erfahrne Garts undafür / daß es bester und bequemer sene / wann der. Abe etwas langer als breit ober aber durchaus ges pirot/ abgezeichnet und zugerichtet werde/ wegen der Grabier : Bange/ die man in einem langlichten Barunvielzierlich sund vollkömmlicher anstellen könne. Mo daß/wann ein Barten etwann 45. Schuh breit/ foller in die Lange 65. oder 75. haben / da er sechtia Schuhe in der Breiten hatt foll man ihme 90. oder 100. in die Lange geben/da er 100. in der Breite/ mag man ihme 150. biß 160. in der känge zueignen/ und so sort an / je nach Beschaffenheit des Plages! daranman eben nicht sogenau verbunden ist / indeme weinen jeden fren flehet/fich nach der Form und Mas nier/so ihme am belieblichsten/ auch die Gelegenheit oder Gestalt des Dres mit sich bringen maglau regulis tenund zu richten / wann im übrigen der Garten nur nde jugerichtet / und wie es billich senn solle / gebauet wird.

8. Unter allem ist auch zu wissen/daß nicht ein jeder Brund und Boden zu einem Krautzund Kuchen. Garten gut und tauglich seine/dann wo entweders der haut ungeschlachte Letten / oder der magere Sand. Grund sallzu sehr fürschlagen/und die gute Erde übers westen so ist dann solch Erdreich den mehrentheils Garten Bewächsen zuwider / und an ihrem Wachse thum verbinderlich.

9. Der beste ist ein schwarker Grund/ der nicht leis micht/ freidicht / steinicht noch naß/ dann derstibe albein dem / so in einem mag gesäet oder gepstanket were den/sehr angenehm/daß die Rüchen: Kräuser desto beste

Ecc 4

10. Wann man auch schon ben einem kand : Gue einen Platz zu einem Ruchen : Garten antresse / der nicht allerdings darzu tüchtig wäre / so soll der Eigenschums : Herr deswegen nicht zaghasst senn / und den Muth süncken lassen / dieweilen solcher Mangel durch grossen Fleiß eines Garten : Verständigen noch wohl zu ersetzen / und zu verbessern senn kan.

und Bodens / wosern derselbige von Marur schwark und gut ist / so bestehet solche darinnen / daß er ohnges sehrzwein Jußt tiest aufgehacket/wohlzerklopsfet/von allen Steinen und Wurkeln sleistig gesäubert/mit alzten lang versaultem Mist vermenget / und also ein Jahr lang unbesäet gelassen werde. So wird dasselbige Erdreich hernachmals sein Gewächs mit volltoms mener Schönheit und Nußen von sich geben. Ist aber der Grund / wie allererst erwähnet worden / böß und mangelhaftt/ so muß er/ und zwar erstlich von der Mistung/verbessert werden/wie in dem nachfolgen. Den zu vernehmen senn wird.

1. Wo harter und ungeschlachter Letten oder leis michter Grund vorhanden ist / muß solcher zwen Juß sieff erstlich eingehackt / und bernach mit einem guten Theil Sand. Grund vermischet werden: Sowird er alsdann die Mistung desto besser annehmen / und nußbarer werden.

NB.

Moch besser aber ist es / wann nach solcher Zubereig tung das erste Jahr Erbsen hincin gesäet werden/das. macht geld Garren und Baum Runften. 809

macht den Doden mild, und reiniget ihn auch von als im Unfraut.

- 2. Ist der Brund oder der Boden allen mager/oder msandigt! so thut das Gegentheil! nemlichen! nach aschener Säuberung menget ihn mit Leimen oder linen! welcher den Sand = Brund dergestalt tempes tire! daß er die darauf solgende Missung kräfftig an sichet.
- 3. Ein gar zu steinigter Grund solle gleichfalls wen Juktieff aufgehacket/ und/ nach ABegwerffung dergrößten Steine / durch eine Hurde / damit die kleis nen Steine auch darvon kommen / gerollet / und endsichgemistet werden.
- 4. Ist aber der Grund oder der Boden gar zu instsso muß man ihm die übrige Feuchtigkeit durch tinen langen Grabensoder durch andere große und tiest löcher / die mit kleinen Steinen ausgeführer syndsabführen.
- s. Ist aber der Grund und Boden lette und leis micht somischet man denselben mit Sand und abges sollener Wald Streu.
- 6. Den Sand & Grund vermenget man mit einer guen schwarken/setten und groben Erden/ aus den Gräben.

Item / mit kurkem Kühe = oder Rind = Miff / auch mit susamm = gefaultem Laub und Spahn=Erden.

7. Ist der Grund oder Voden steinigt / so gråber man eines halben Manns tieff/um zu erfahren/ob sidder Grund verbessere; sindet man aber bessere Erzin/ so mache man etliche Gräben/ und werffe die

Se6 &

bose Erde vorsich! die gute aber hintersich aus; als: dann vermenge man das Steinigte mit Afchen und Rus / und werffe es zu erst auf den Boden hinumer/ und die gute Erden oben darauf / finder man aber teis nen guten Boden/ so wirffet man die Steine benfeit/ und vermenger die übrigeErde mit Spahn : Erde und gutem Mift.

8. Begibt es fich aber etwan auch/daß der Bos ben zu naßt und also niche allen Garren = Gewäch= sen bequem/ sonderlich denen/ so dem Winter durch im Barten verbleiben/ so tan selbiger verbessert wer= den/wann man nemlich sandiges Erdreich darunter vermenget / auch Baffer : Graben umber graben lafe. fet / darein fich das Bewässer verfliesse / und die übermassige Reuchtigfeit/ welche dem Garten schadlich ift/ dergestalt sich verzehren möge.

NB.

Derowegen solle ein jeder Barener / soviel ihme möglich/ das Erdreich also zu verbessern trachten/ und ihme dergeskalten zurichten / damit er seinen Genuß und Mugen daraus haben moge.

Wie nun erwehnter Maffen der schwarke Grund und Boden der beste ift / also dienet er auch zum besten su dem Garten : Bau / und ift entweder murb und mager/ oder harrund fett.

Und weilen wir droben den Barten in dren Theis le getheilet/als in einem Blumen : Barten/ Ruchenoder Kräufer/und dann in einem Baum : oder Dbfts Barten.

Diesemnach ist das harre und ferce Erdreich am aller.

geld: Garren, und Baum: Runften. 811

allertauglichsten und bequemsten zum Ruchen : Bepadsen und Kräutern.

Die Baums Gewächse erfordern gut murbes

Erdreich.

Die Blumen aber wollen etwas temperirte Erg

den haben.

Run wollen wir auch seben / was alle und jede Ruchen Rrauter und Gewächsel auch der Baum. und Blumen & Garten / eigenelich vor Erdreich ers

fordern.

1. Der Endivi / die ABegwarten/ der kactucken/ de Mangold ! der frausse und braune Rohl / der wels steund Blumens Rohl/ die unterschiedliche Arten de Renichs/der Krehn oder Meer; Renich/der Ses lmi welfche Peterlein / der Garten : Rapungel / der Pormlac / der Spargen / der Hopffen / die Artischos den/ die Melonen / die Burcken und der Fenchel / die Bohnen / der Zürckische Weißen / die Zwieheln / der land / Rappis : Rrant / Rohl Lund andere Ruchens Kräuter und Pflanken/ erfordern alle ein gut fettes und etwas seuchtes Erdreich 1 so entweder also von Natur an sich, selbsten schon ist / oder mit großer Muh und Arbeit darzu bereitet werden muffen.

Uber das die klein und groffen Sonnen : Blus men / der Majoran / der Robmarin / der Eurckische Beihel / der Salben / die Gras : Blumen oder Rege-

kin/ und anders mehr.

NR.

Wiewohlen sich ein Gärener mie den Negelein nach der Jahrs : Zeit richten / und selbige ben nass sm Wetter in trockenem Boden / bey vermuthender Durre

312 Von allerhand Rräutern/Blumen/

Darre aber in bessern Grund / allezeit aber in frene

Lufft fegen.

Eine mittelmässige Erde aber/pemlich nicht gar zu fett/auch nicht gar zu dürr/erfordern die Blument und sonderlich die Zwiebel Bewächse/ die Tulpen/die Känsers Kronen/Unemonien/Türckische Bünsde/Goldwurz/kilien/Zeitlosen/Narcissen/Hyacing then/ und dergleichen mehr.

NB

Dahero / wann in Blumen & Feldern der Grund, su fett oder geil ist / pslegt man das Drittel Sand das

runter zu vermengen.

In eine leichte und murbe Erden seket man die Weinrauten / den Knoblauch / den Petersil oder ges meinen Petersein/ den Saffran/ die Hyssop / Satus

ran/ den welfden Quendellu. a. m.

Die Bäume und Stauden lieben gleichfalls ein gutes und dunnes Erdreich / oder Boden / verstehet aber keinen brennenden Sand/sondern Erdreich/das sich zwischen den Fingern zerreiben lässt/und nicht gar zu mager ist.

NB.

Wann die Baume einer Tungung benothigee find / muß solches nicht gar zu offt / auch nicht in große fer Menge/noch der Wurkel zu nahe / geschehen. Ders gleichen Arten sind der Aepffels Baum/Birns Baum / Kirschs Baum / Castanien s Baum / und auch mehr andere.

Die Stauden & Bewächs sind der Weinstock/ die Verberes & Staude (Wein > Regesein) der Buchst Süßholk / Wacholder & Stäudlein / die Zäunling oder Rosen von Jericho/ allerhand Arten der Rosen/

die Johannis : Beerlein / die Closter = oder Reihels Burlein / die Brombeer / die Johl = oder Himbeer / undanders mehr. Alle diese Gewächses Bäume oder Granden / lieben ein sehr fettes / und doch darben hars 1116 Erdreich.

Eine mittelmässige Erde aber / nemlichen nicht jur zu sett / auch nicht gar zu dürre / erforderen die Blumen/20.

So muß auch ein Barener fleisfig Acht auf die Omachse geben / welche in freper Sonnen und Euffe! und welche Gewächse in Schatten gesetzet werden fel. lin als da find die Erdbeer / der Majoran / der Roßs marin / die Blumen = Stauden / die blane und weife Meten: Violen / das Enclamen / oder Schweins: Gwolder Benus : Nabel / die Hansel : Wurk / die Mayenblumlein/Lilium Convallium genannt, die ghillen Schlüssels Blumen / die Weißwurk oder hanensuß / oder Ranunculi, das guldene Leber. Rant/ die Baren : Zatschen/ oder groffen Schlüssel: Glumen/das Pyrola oder Winter : Grun / und ans dire mehr. Diese alle können die frene Luffe und Gonne nicht vertragen / und wollen also lieber im Schatten stehen. Andere hingegen wollen eine frene lufte offenes Feld und Sonne haben / als die Kürs his die Eucumern oder Gurckens die Melonen oder Pfoben/Saffran/ Fenchel/ der gefüllte Metter/

und fast die meinsten Blumen und Bäume. Ausführliche Anzeigung derer meinsten in Teutschland bekandten Kuchen: Gewächse/ mit gründlicher Ans weisung/ wie dieselben gesäet/ erzogen/verpstans get/ gewartet/ und endlichen/ wie sie in der Kuchen sollen gebraucht wer=

den / als:

Num. 1.

Von den Lactucken/Kressen und Rettich.

Mettich haben will / ist vor allen Dingen auf ein gutes Mist » Bette/ nach selbst » belieblicher käng und Grösse/ zu sehen/welches dann an einem solchen Ort/ der sich gegen Mittage ziehet / und den ganken Tag in

frener Sonne liegen solle.

Daselbsten nun lässet man eine Gruben auf sechs Juß tieff auswerssen / dieselbe mit frischem Pserds Mist füllen/und den Mist sem dicht und fest auseinans der tretten/ dann übergiesset man ihn mit Wasser/ das mit er gank durchaus erhike/ferner lässet man zwen quer Hande hoch gute kurke Erde darauf bringen und stecket es im Jenner oder Hornung gegen dem hellen Schein/ nachdem sich weich und offen Wetter ereigs net/mit Lactuck/ Kressen und Rettich: Körner/warstet solchen sleissig mit Bedecken und Giessen auf das beste so fan man innerhalb 4. oder 5. Wochen neuen Salat und Rettich auf die Taselgeben/ und verspeiss sen lassen.

Num. 2.

haupt-oder Kopff=Lactuck / und Spanischer Lactuck.

Mit dem Haupt oder Ropff Lacincken hat es biste Beschaffenheit: Man säet ihn zu unterschiedlis dinmalen in wohl semistet oder settes Erdreich oder sinn Boden etwas weit voneinander und zwar gegendes Monds Fülle / so bekommt er große Häupter/ und schliessen sich die Röpff besser zusammen.

Wann er aufgehet/muß man ihn übersiehen/und

stinrein halten/ daß er nicht zu dicht stehe.

So er verpflanket wird/ wachsen die Häupter um

swiel desto besser und größer.

So aber dürre Zeit vorhanden / muß die Begiese sung nicht unterlassen werden / sonsten schiessen sie zu geschwinde in Saamen / welches etliche / mit Austes gungeines Stuck Dach : Steins / offt zu verhindern plagen.

Der rechte Ropff : Lactucken schliesset sich von sich

elbstein.

Der Capuciner = Lactucken aber/ wie auch benderh Sommer-Endiven/wollen/ und zwar ben warmen Connenschein / zusammen gebunden senn/ so werden kinwendig schon gelb.

NB.

In der Ruchen wird dieser Lactucken mit Essig/ Baumol/ Salk und Pfeffer/ zum Salat bereiter.

Deßgleichen wird er auch warm an Hiner: und imm: Fleisch gekocher. Man kochet ihm auch allein mit Butter/Salk und Gewürk/wie man die Artischoftmoder Blumen. Kohl bereitet.

Num.

Num. 3.

Von Kressen oder Garten-Kreß.

Deß Kresses ist zwenerlen / als Sommer und Winter = Kresse: Der Sommer = Kresse wird auf zwenerlen Manier / erstlich auf ein Bett / als andere

Rrauter/ gesaet.

Dder man machet runde Grüblein in guter Drds nung/und leget den Saamen siemlich diek hinein/bes decketihn mit klein zessiehter Erden/ so wächst er Bals len zweis hersür / und ist also bequemer zum Abschnein den/auch allzeit frisch zu haben.

Die Aussaarkan alle 14. Zage/ oder öffters/wies

derholee werden.

Die Rreffe liebt ein etwas feucht und auch fettes

Erdreich.

Man lässt auch von dem Erstgesäeten etwas zum Saamen stehenswelcher auf das tunfftige Jahr zu ge-

brauchen:

Der Winter : Kresse wird durch Saamen und Wurkeln fortgebraucht / wo sie einmaln im Garten gestet wird / ist dessen Untergang nicht leicht zu besors gen / sie dauret den ganzen Winter durch / will einen sundigt = und wässerigten Grund haben.

Es wird darum Winter: Rresse genennet / weis len jene mit dem Sommer vergehet / diese aber den gangen Winter ihre Stelle vertritt / und zum Salat

gebraucher wird.

Dann wann die Blätter zum Gebrauch abges schnitten werden/ so treiben die Burkeln immer wies der neue hervor.

NB. Kres

geld Garren und Baum Runffen. 817

NB.

Kresse wird mit andern Kräutern in der Ruchen

jum Salat gebrauchet.

Auch im Man etlicher Orten auf Butter : Brod gegessen/ dann sie zertheilet und eröffnet/ und dienes und wider den Scharbock.

Num. 4. Garten Sichorien oder Wegs warten.

Dieserfordern einen guten starcken Grund zu ih.
11m Wachsthum / man faet sie auch balden im Frühe
11mg/sonderlich im Merken / im Abnehmen des Mone
11mg/sonderlich im Werken / im Abnehmen des Werken / im Abne

Begen dem Winter wird das Unfrant mit fame du Wurhel heraus gezogen / und in einem Reller in

Sand verwahrer.

Eiliche werden im Frühling wieder in die Erde

NB. Die Wurkeln werden in der Aporhecken gebranchei/ und in Zucker eingemachet/ sie kühlen und töffnen die Leber/und werden insonderheit in Fiebern shraebrauchet.

NB. In der Ruchen werden die Wurkeln/gleiche fills auch die Blatter/an Huner und Fleisch gekochet.

Defigleichen werden Wurkeln und Keimen/oder Blätter/ auch zum Salat bereitet.

Sonderlich werden die gelben Reimen unter den Musulat oder Kräuter : Salat vermenget.

Sff

Num.

Num. 5. Vom Seleri / oder Welschen Liebstöckel.

Seleri ist eine Art vom grossen Petersil/welcher aus Italien zu uns in Teutschland gebracht/ und ben

wenig Jahren her bekandt worden.

Man bereitet darzu ein lang wohl zetungtes und fettes Bett / und saet darauf den Saamen / erstlichen gar stüh im Hornung / auf das Mist zett / oder sozbald die Erde offen / darnach wiederum im April oder Man/ allzeit im zunehmenden Mond.

Dieses Gewächs will mit Jatten und Begiessen

wohl gewartet senn.

Wann er einer queren Hand hoch erwachsen/ so verpflanket man ihn Reihen = Weise/ und häusselt die Erde ben trockenem Wetter/ von benden Seiten/ jemehr und mehr auf / biß an die Herk = Schoß / und lässt es also fortwachsen.

Gegen dem Winter wird er ben hellem und trocknem Wetter ausgezogen/ in den Reller gebracht/ und

im Sand verwahret.

Des Stleri Gebrauch in der Ruchen ist zwenerlen/ roh und gekocht/man nimmt soviel tüchtige Wurgeln / als beliebig / schneidet die kleinen Zäserlein
darvon / schabt und waschet ihn rein mit Wasser / legt
ihn zierlich in eine Schüssel/sest absonderlich eine Euncke darben von Pfesser/Sals/Baumol und gutem
Wein-Essig bereitet.

Der Herk Schoß wird wegen seiner sonderbarlichen Weiche und Zärtigkeit für das beste und delicas

teste gehalten.

Man

Man nimmt sie auch also gank mit dem Herke Shof/saubert sie/wie gemeldt/thut sie in ein Resse. tinoder Pfanne/giesset darauf ein Basser/ und siemfiewie Spargen. Wann sie weich genug/ so giesse mm Essig und Baumöl darüber/bestreuer sie auch nit Salkund Pfeffer.

Der Saame hiervon wird hier gu land nicht eranget/ sondern muß aus der Frembd zu uns gebracht verden.

Num. 6.

Schöne Kurbis zu ziehen.

Gelbige foll man im zunehmenden Mond/ gegen Mondum 6. Uhr/seken/und wann die Kürbis anfans mpu wachsen / so soll man sie schon ausbinden / und murihnen nicht viel Ausschläge lassen / sondern ablös

m/ damit die Rraffe übersich drucke.

Pann man Flaschen Rurbis haben will, so muß nansie/ wann sie in vollem Wachsen / oben an dem ende / etwann einer Hand breit / darunter mit einem inenen Euch/so auf benden Seiten eingeschlagen! nddren Finger breit verbinden / alsdann bekommen neinen schönen Hals/wann man dann mennet/ daß Murbis hart senn/so soll man das Zuch herab thun! owird der Hals seine Farb auch bekommen.

Wann man dann siehet / daß die Kürbis alle ans than / soschlagen sie fore / und bringen groffe gelbe Humens dieselbige Ausschläge soll man mit einem myn bereiteten Messer abschneiden / dann sonsten die

laffeübersich und nicht in die Rürbis dringt.

Wann auch viel faiste Blätter wach sen wollten/ 3ff 2 Das daß sie den Kürbsen die Kraffe nehmen/ so soll man sie zum Theil abnehmen/ daß sie die vollkommene Kraffe bekommen/ das soll auf den Abend geschehen/ wann

die Sonne untergangen ift.

Und weilen man die Hals = Rürbis nichtisset/sons dern allein zum Zierath hat/ und auch Trinck-Beschirk daraus machet/so muß man darzu ein eigen Stäblein haben / und an dem Ort / da der Riel gestanden / ein Löchlein machen/ mit solchem Eisen darein greissen/ den Saamen/ und was darinnen ist/ledig machen/ und heraus ziehen. Solche Kürbis machet man alsdann hernach wohlriechend mit Abürke / wie es ein nem beliebet.

Nota.

Wann die Kürbis und Eucumern anfangen zu zeitigen/ so fangen sie auch an/ wohlriechend zu werden / alldieweilen sie aber noch grünsalen / so wachsen sie auch noch.

Die Eucumern darff man nicht gelb lassen werden / es wäre dann / daß man wolle Saamen darvon ziehen/ wann sie aber noch grünen/ und doch wohl ries

chen/ so find sie zeitig zum Essen.

Num. 7.

Daß man um Johanni schon zeitis ge Melonen und Eucumern has

ben konne.

Mann man um Johanni schon zeitige Melonen und Eucumern haben will / mussen etliche auf der Sütschen oder Mist. Bett vier Schuh hoch weit vons einander unversetzt steben bleiben/und sollen mit einem darzu bereiteten Messer die übrigen Ausschläge / und anders geld: Garren: und Baum: Kunfien. 821

anders / wie die Gärtner wissen / beschnitten wers den. Nachdeme aber der Misst darunter allbereit ets was erkaltet / so soll man auf benden Seiten darneben hinzuraumen / doch nicht unter der Wurkel / und soll also den alten Misst hinweg/und dargegen neuen wars men Pserd = Misst an die Statt thun/damit solcher den alten Misst wiederum erwärme/ daß die Melonen desso eherzeitigen mögen.

ABann aber etwann/indem sie noch flein waren/ filte Regen einfielen / so soll man sie mit einem Kraut oder Kleeblat bedecken / damit sie der Regen nicht benihre/ sonst werden sie von Stunden an gelb / fallen

abjund werden nichts nuk.

Wann man auch zu warmer Zeit solle giessen/solle manallein die Wurkel/ aber die Welonen und Eucus mangar nicht/begiessen.

Num. 8.

Ein gut Mittel/daß man nicht begiessen darsf.

Man soll nehmen ein halb = måsig verglästes Håses kin/und gegen der Melonen= Wurkel eingraben/dass stilbige voll Regen = Wassers von Dach = Erüpst sülzun/ und darein ein wüllenes Eüchlein/sween Finger breit/und einen Spannen lang/hencken/daß es mit tinem Ort in das Wasser/ und mit dem andern an der Melonen = Wurkel hange/ so beseuchtetes die Wurkelnud wann es das Wasser ausgezogen/solle man dasselbige wieder süllen/ und demnach wieder Wasser von der Dach = Erüpst auffangen/damit/wann dürre Beiteinsällt/man dasselbige im Vorrath habe.

Sff 3

Dann

Dann vom Giessen/ das über das Kraut sället/ werden die Würm und Schnecken/welche das Kraut abfressen/ deßgleichen soll man es halten mit den lans gen Kürbsen/ sollen auch Häfen darben eingegraben werden.

Num. 9.

Wie man Cucumern und Citrulen ziehen solle.

Die versetzet man sund hälts darmit swie mit den Melonen sin allem soaß nichts darvon geschnitten werde sondern man lässt sie nur auf der Erden daher wachsen/dürffen auch nicht so gar seucht gehalten werden sals die Melonen soann sie sonsten leichtlich saus len soeßgleichen kan man sie auch auf einen Schieferssein legen/wie die Melonen.

Wann denenselbigen die Würmer wollten Schasten thun/sollt du sie hernach mit folgendem Wasser

begiessen/ und vertreiben.

Wann sie nun zeitig sind/werden sie gelb und grün-streimett auch die Kern so roth/als roth Wax/ die mag man in dem Grengel lassen zeitig werden/und nichtabschneiden/wie die Melonen.

Num, 10.

Ein Wasser zu machen / wann die Würme / und anders Ungezieser / den Melonen und anderm Schasten thun.

Man soll nehmen ungelöschren Ralch : Stein/so groß als zwo Fäuste/denselbigen in einen Zuber legen/ und einen guten Eimer oder Gelten voll Dachtrüpss-Wasser Masser daran giessen / eine Handvoll Salk darein wersten / und wohl untereinander rühren. Wann wersten / und wohl untereinander rühren. Wann sich dann der Ralch gesetzet so soll man das Wasser darvon giessen / und also behalten. Und wann sich hernach die Würme / Schnecken / und anders Ungesieser / erzeigen wollen / so soll man das bereitete Wassermit einem Pensel / von Nocken = Aehren gemacht/barüber sprengen / so fallen sie ab / und verlegen nichts weiter.

Num. 11.

Wieman erkennen solle / ob die Me= lonen ausgewachsen senn.

Die Melonen sind erstlich alle rauh/wie Härlein/
soll sie dasselbe Rauhe verliehren/ und glatt wers
den/ so sind sie ausgewachsen/ so sie dann anfangen
su zeitigen/und man sie gerne bald zeitig hätte/ soll
manetliche abschneiden mit dem darzu gehörigen Mess
ser/und auf einen saubern und trockenen Schieser=
skin an ein Ortlegen/ da die Sonne stets hinscheinet/
seitigen alsdann in einem Zag soviel/als sonsten
inacht Zagen/werden auch wohlriechend und naturlichzu essen.

Num. 122

Bie man die Saamen von Melos 18th/Cucumern und Kürhsen/einsammlen und verwahren/und wie man die im Frühling zum Säen und Stecken eins quellen solle.

Von Melonen nimme man den Saamen heraus/ wann man sie isset / und thut solche in frisch Wasser/ Aff 4 und 324 Von allethand Kräutern/Blumen/

und waschet sie mit einem stumpsten Besem/ daß der Schleim wohl darvon komme/was nun für Saamen zu Boden sället / der ist gut / was aber übersich gehett ist taub.

Den guten Saamen soll man auf einen Schiefers stein schütten/ und an die Sonnen/ oder da man sie nicht haben tan/ auf einen Ofen wohl dürr lassen wers den/ als dann auf heben in einem Säcklein/ doch daß er nicht gar verdumpsten liege.

Desselbigen gleichen halt man es mit den Citrus Ien / Cucumern und Rurbis: Rernen / wann man

Saamen von ihnen haben will.

Da man aber gerne håtte/daß die Kern bald aufgehen/ wann man sie stecket/ so soll man sie in einem
oder zween köffel voll süsser Milch/die denseiben Abend
gemolcken/ in einer Schüssel über Nacht einweichen/
des andern Morgens wieder abseihen/ und wiederum
frische Milch darüber giessen/daß die Milch nicht sauer
werde/ das soll man ehun biß am dritten Tage/ dann
soll man die Kerne stecken.

Man foll auch die eingequellten Melonen = Rerne in einen doppelten Filk hinein thun / gleichwie in ein Buch / und den Filk in ein schlecht Wasser thun / und so offt er trocken wird / wiederum naß machen / und zu der Wärme thun / oder über Nacht in ein warmes Sett legen / so kommen die Rerne in einer Nacht / daß

fie aufgehen.

Ferner ist von den Eucumern zu mercken/ wann man die nichtversetzen/ sondern nur im Lande pflanz ken/oder wachsen lassen wollte/ soll man langen Misk mit unter die Erden graben/ daß das Land luckliege/ hernach Sand : Erden/ und sonst gute saiste Erden/ darunter feld Barren und Baum Runften. 82

duunter auch Schaaf: Koth/ untereinander mens
gen/oben auf das umgegrabene Land schütten/und die
gene oder Saamen / allwegen zween zusammen/
dif man auf jeder Seiten einen ziehen möge/ vierdehilb Schuhweit voneinander / eines Glieds tieff/ die
Gpise übersich gewendet/seken/und mit Pflegen und
Warten halten/wie mit den andern Sucumern.

Schwarß= und weisser Rub= Rettich.

Dieser ersordert einen murben/tieff = ausgehact= un/ und untenher seuchten Grund / sonsten bleis buer tlein/ und wächst allzu sehr in das Rraut und Gaamen.

Die Zeitzum Säen ist im abnehmenden Mons den/gegen das lekte Viertel/ um Urbani ist sonsten directe Zeit/ so schossen sie nicht leichtlich mehr/werden alsdann den Winter durch im Sand/ in einem Keller/ erhalten.

NB.

Doch kan die Aussaat alle Monat geschehen s um allezeit einen jungen Rettich in der Ruchen zu haben.

NB.

So man füssen und lieblichen Receich haben wills so soll man den Rectich. Saamen in süssen gesottenen Wein weichen sergleichen fan es auch geschehen in hönig oder Zucker = Wasser.

Etiche sind der Meynung 1 das alle Gattuns gin von Restrich milder/schwackhasster und nicht so sharff 1 auch weniger wurmstidig werden 1 wann

Sit, some man

man sie öffters mit Saly= ABasser begiesset/ dann das Saly = ABasser bricht / und benimmt ihnen die hefftige Schärffe.

Num. 14.

Ein sonderlich Secretum und Kunstessuch seine Rusten Kettich/ weiß und schwarts/
so groß zu ziehen/ daß auch eine Rusten etliche Pfund wies

Man hackt im Frühling das Bett dren Juß tieff um / durchmisset es wohl mit Schaaf: Mist / quellet den Saamen / und macht Löcher zwen Zoll tieff / und einen Juß breit / eines von andern / legt in jedes Loch zwen Körner/ und wann sie aufgehen/so ziehet das ge-

ringste weg.

Im Fortwachsen treibet der Rettich mehr überssich/als in das Land. Derowegen beschüttet man ihn zum öfftern mit Erde/gleich einem Maulwurff: Haufsfen, halt ihn wohl feucht/und schneidet das Kraut imsmer obenher/doch nicht biß an das Herk: Reimen/hinweg/ so wird man schönen und grossen Rettich nach allem Verlangen haben.

NB.

Der Rettich wächset im Winter und seuchtem Wetter allwegen mehr in die Dicken / und in die Wurkeln / sind auch allzeit viel geschmackhaffter und zärter.

Im Sommer und heiß : trockner Zeit wächst er

meinstens in die Stengel und Blatter.

Num. 15.

Rodies Monat = oder Stengel= Rettich.

Diesen kan man saen / sobalden man das erste Melonen oder Mist. Bette bereitet/alle Monat durch bis in dem October/ und zwar allezeit mit abnehmens dem Mond/entweder allein Neyhenweiß / oder unter andere Salat-Kräuter hin und her.

NB.

Wenn man gank frühzeitigen und schönen Ros
dies oder Stengels Rettick haben will so machet man
miteinem Pflankholk ohngefähr Fingers tief Löcher
indie Erden/swen oder dren Zoll voneinander / lässet
in ein jedes Loch zwen Rodieskörner sallen/schüttet
alsdenn so viel Sand darauf / als etwann in einen
Imgerhut gehen mag/ und lässet die Löcher also offen
schen/so wird man in kurker Zeit/schönen und delicaten Rettich haben und überkommen.

NB.

Wenn man den Saamen darvon auf das beste überkommen will/so lässet man etliche von der ersten Aussaatstehen und schossen / wenn sich nachgehends diekleinen Schöttlein des Saamens öffnen / daß die Körner daraus zu fallen beginnen / so schneidet man alsdenn die Stengel ab/hänget oder leget sie längst eis nem Beländer / damit sie desto besser trocknen und kitigent

Dieser Rodies oder Monat Rettich / ist denn sehr gut ben der Mahlzeit zu geniessen / dienet auch ins sonderheit denen/so mit dem Stein und Grieß geplasset sehn/eröffnet auch die Verstopffung der Leber und des Milkes.

Num.

Peterfilien oder Peterlein: Ges

Der Petersilgen ist eines der besten und nuklichs sten Ruchen: Rräuter. Man säet sie im zunehmen: den Mond/wenn das Absehen auf das Krant ist / die aber starcke Wurkeln bringen/sollen im abnehmen: den Monden gesäet seyn.

Er kan auch wol im Herbst so gefäetwerden / da man im Frühling / früh junge Petersilgen verlans

ger.

So man will/daß er nicht Saamen tragen sols les saermanihn auf Johannis, und gebraucht denn hernach den Winter darvon.

NB

Zum täglichen Gebrauch ist besser das Kraut abschneiden als abbrechen/sonderlich solle man es mit einem darzu gehörigen Messerlein/sein dichte ben der Erden abschneiden/so wird die Wurkel wieder schöne junge Blätter schiessen.

Die Wurkeln lässet man in der Erden / daß sie

recht groß werden/auch den Winter durch.

NB.

So viel man aber in der Ruchen nöchig hat/ fan man/ehe der Frost das Erdreich schliesset/austieshen/und in dem Keller im Sand vergraben.

NB.

Zu den Saamen lässet man diesenigen so im Stengel schiessen/ und schneider es nicht eher ab / bis sie völlig reiffist.

NB. Der

Der zwenjährige Peterfilien: Saamen ift viel lesser dussaats als der nur ein Jahr alt ist, weisen

erfich besser vermehret.

Dieweilen unter allen Ruchen; Saamen / diefer de langfamfte ift / und meiftentheils erft nach Mos nate/Frist aufgehet/ alfo pflegen etliche den Gaamen ine Nachtzuvor weichen zu lassen / so kommet er ges meiniglichen vierzehn Tage eber.

Des Petersilien Kraus und Wurkel Gebrauch inder Ruchen/ift mehr als zu viel bekannt / und dabes

wunnothig etwas weiters darvon zu melden.

Num. 17.

Hopfen-Spargen / oder Hopfens Sproffen.

Des Garten-Sopfens Pflankung ift bekannt / und unnothig viel darvon zu melden / geschicht meis sens durch Einlegung der Wurkeln.

NB.

Der Bartens Honfensso wol als der wilde Hops smhaben die Eigenschaffel daß sie im Frühling Räus men hervor stoffen / welche dem Spargen simlich gleich / ja fast an Güeigkeit überlegen sind. Diese werden in der Ruchen eben also zubereitet/wie der Sparaes.

NB.

Hopfen: Salatist sehr gesund / er öffnet die ver: stopsste Eung und Leber / treibet den Urin / und der Frauen Zeit/reiniger das ungefunde Geblut/

u. a. m.

Num. 18.

Blumen = oder Käs = Köhl / Sa= voischer oder Ruben: Köhl.

Diese haben sast gleiche Wartung mit dem ander ren Köhl/wenn sie sechs oder sieben Blätter erreichet/ werden sie in gute Erden / im vollen Mond. ohnges fähr 2. Juß weit voneinander versetzet.

NB.

Man muß aber ja den Blumen-Röhl in keinen sumpfichten / sondern in einen etwas sandichten Grund/ (dieweilen sonsken die Burkeln Knotten be-

fommen/welche selbigen verzehren) segen.

Darben muß man aber auch des Begiessen und Jäthens nicht vergessen/ so wird der Blumen-Köhl seine Blumen bald nach Johannis/ und so serner bringen; denn nimmt man ihn/ und wenn es zureissen beginnet/ aus der Erden/ und seketihn im Reller in Sand/alsdenn kan man im Winter darvon/ nach Belieben/ verspeissen.

NB.

Wer aber recht schönen und guten Rassoder Blumen-Röhlzu bauen oder zu zielen Willens ist/
der muß vor allen Dingen darauf bedacht senn /
solchen Saamen aus warmen kändern/ sonderlichaber aus Italien/ aufrecht und unverfälscht zu erstangen / denselben säet man nun im Merken auf ein Mistbett/ im vollen Mond/ und verfähret das mit ferner/wie ben dem andern Haupt-Rohl

zu ersehen.

Num. 19.

Der krausse braune Rohl.

Dieser will gleichsalls auch ein gut sett gemissens kand haben z die Pflanken/wenn sie vier oder sinf Blätter gewonnen / werden gemeiniglich um Moardi-Tags oder mitten im Sommer / in vollem licht/wiebereits erwähnet/verpflanket.

NB.

Es ist gewiß und bekandt / daß der braune Sungel-Röhl viel gesunder als der geschlossene oder Ropf-Röhl/ massen denn in Westphalen / Nieder-Gachsen/ingleichen auch in Pohlen und Preussen/schr viel darauf gehalten wird/ und ist so wol Eds len/ Burgern und Bauern/ ja allen Einwohnern insgemein/eine sehr augenehme Rost.

Man sagt im gemeinen Sprückwort: Wenn in Reiff oder Frost darüber gegangen / so sene ein Speck-Schuncke darein gefallen / und das darum/willen er sich alsdenn besser und mürbe kochen läss in / auch einen lieblichen und annehmlichen Bes

smack gewinnet.

Dieser Köhl ist einerechte Arkney und Bund-Kraut / er erwärmet und trocknet ohne die gerings st Schärffe / widerstehet dem Gifft / und eröffnet den leib. Ist sonderlichen den Podagricis, kuns

gensücheigen und Engbrüftigen ze. überaus

Num. 20.

Von allerlen Köhl-Kraut/als Kap: pis: Kohl / weiß Kraut / Kopf: Kohl / weiß. braunstrauße und Welschen-Röhl / Blatund Ruben Robl.

Dieviele Arten des Robles foin denen Barten gebauer werden/laffen fich am füglichften in zwen Orde nungen bringen / als in Ropf-Köhl und Blat-oder Blatter-Röhl. Zum Blat-Röhli deffen Blatter alfo genutet werden/und die sich nicht schliessen / gehören der gemeine grune Köhl/ der gemeine braun und rothe Röhlstrauß-brauner Röhl.

Zum Ropf-Röhl/ dessen Blatter in Ropffe fich schliessen/werden gezehler: Der Rappis-Röhl/ weiste Ropf-Röhl / weiß/roth und braun Rraut-und Ropf-Röhl/der Wersich / Savoische oder Welsche Rohl/

und der Blumen - oder Kas-Robl.

Alle diese Kraut-und Köhl-Gewächse/wollen kein mager oder sandiges / sondern ein gut / schwark/ feti/wohlerbautes und gemissetes Erdreich haben.

Dhnangesehen aber diese Rohl - Arauter feine Lufft scheuen/sondern allenehalben gerne wachsen/jes doch wachsen sie viel frecher/breiter un grösser in talten Landen/ maffen man es in Teurschland seben kan.

NB. Desgleichen sind die Röhl-Arauter allers wegen schöner/lieblicher / gefunder und schmackhaftis ger im Frost/nemlichen im Derbst/ Winter und Fruhe ling/denn im Sommer / fie wollen offt gedunger und wolgemistet senn / sie wollen auch öffters gewietet oder gejättet / und mit guten Erdreich bedecket wers den.

Cappis-

Seld-Garten-und Baum Runffen. 8:3

Cappise Rraut oder weisser Rohl/ Rousse Robl/ wiffbrauneroth Krauts pfleget man in groffe Gars un Bere zu faen und zu pflangen; wann es aber ans fibet in Stengel zu schieffen und folche f.oder 6. Blate tribertommen haben/ alsdann folle man fie/ es fene herbst oder Frühling/wann es nur ben schonem 2Bete masschicht/ verseten. Golde Sätlinge aber erfore den ein fett und wohlgemistet Erdreich.

NB:

Ben fühlen Dachten folle man folde Pflangen! Awegen fleissig mit Strohe bedecken lassen/ dergestale unwerden fie defto beffer und frecher in Blatter und Rouffe schieffen.

NB.

Der gemeine Blat Rohl/iind fast die obermelde m Rohl- Rrauter / (ausser dem Blumen-Rohl) were dmju Anfang des Merkens gefäet, und dann in dem Man verpflanket / den Ropff-Rohl beaaftet man um denvollen Mond/fo werden die Ropffe desto groffer.

Dergemeine Rohl / welchen man den langen der grunen Blatter-Rohl nennet/ folle allwegen mit mim Augustioder Herbst. Monat gefäet werden / wo man anderst in der Fasten noch im Winter jungen Rohl darvon zu haben gebencket.

Man folle fich wohl für fehen/ bak man teinen als th Roble Saamen zur Aussaar nehme/ dann aus sole demalten Saamen wachier kein Robl / fondern nur Renichedahero das Sprickwort lautet: Es wird Rohl Maetrund wäch set doch Retrich.

Sonften behålt der Roble Saamen seine Artund @gg

Man

834 Von allerhand Kräutern/Blumen/

Matur am trafftigsten / biß in das vierdte Jahr / er bleibet auch wohl biß in das sechste Jahr/wann er steise sig und recht gehalten wird.

NB.

Wann man siehet / daß die Rohle Blätter sich färben/ und gelbe werden/ so istes ein Zeichen/ daß sie Wasser bedörffen.

NB.

. Wann man guten und wohlgeschmacken Rohl haben will / so solle man ihme allezeit die erstgewachse ne Blätter abbrechen/ so wird er hernach viel liebliche und anmuthiger zu essen senn.

NB.

Wann man Rohl verpflanket / so beschneidet man ihme die Wurkeln / damit sie nicht so sehr in das Erdreich dringen.

Man seket sie auch nicht zu tief / damit man oben

die Spißen sehen könne.

NB.

Etliche besprengen die Rohle Rrauter mit Salks Wasser/der Meynung/daß sie geschlachter und zärter darvon werden sollen.

NB.

Manpfleget auch Salpeter auf die KohlsPflans ken zu räden/ oder mit Aschen zu bestreuen/ und derges stalten sollen sie vor Raupen und Ungeziesser versis chert senn.

NB.

Rohl will ben keinem Wein-Reben gepflanket seyn/dann sie mögen einander nicht vertragen.

NB.

Man muß dem Kraut und Kohl die verdorbene bose Seld-Garren-und Baum-Rünsten 83 5 bifeBlatter abnehmen/sonsten werden die guten auch mit angestecket oder verderbet.

NB.

Mit Abnehmung der Krautzund Rohls Blättert solle man nicht eilen / sondern biß zimlicher Frost eine sället/warten. Man bringer ihn auch nicht alsofort in Reller/sondern an einen trocknen und lustigen Ortt daleget man dann allezeit das Obertheil unterwärts/damit die Feuchtigkeit heraus sliesse/ und er also desto länger dauren könne: Hernachmahls legt man die Köpste in Reller auf Bretter / so nicht allzuhoch von der Erden / sonderlich die/ so manzum Saamen beshalten will.

NB.

Saamen mag man von allerlen jestebemeldten Rohlen leichtlich erlangen/ausser der einige Blumens der Ras-Rohl ist sozart/daß sein Saame im Teutsche lande nicht reiff werden kan.

Num. 21.

Caulorapum, oder Ruben-Rohl.

Den Ruben-Rohl saet man im Frühling/auch in dingutes Erdreich/ wartet die jungen Pflänklein mit Begiessen steissig/ damie die Erd-Flöhe solche nicht abschien.

Wann sie erwach sen/versetzet man sie in gutes fets land/wartet ihrer mit Behacken/ und verwahret siedann des Winters im Keller.

NB.

Bie der weisse Rohl / oder Cappiss Kraut klein schackt oder geschnitten / auch Viertel weißeingemas besund Sauer-Rohl genannt wird / ist bereits bezunt.

Sgg 2

Der

836 Von allerhand Rräutern/Blumen/

Der Saphoische welsche Kohl / oder Wersich/ wird insgemein an Rind nund Hammel-Fleisch gekochet.

Man schneidet die Ropfflein auch in 4. Theile/sies det es mit Wasser ab/macht es hernach gar mit Fleische Brüh und Butter/ und bestreuet es mit Gewürße.

Der frauß oder braune Blatter-Kohl/wird mit Spect / auch mit Lamms: und Schöpsen-Fleisch gestochet.

Die Cauli Flori, Kassoder Blumen-Rohls wird gesäubert / hernach so gank mit Fleisch-Brühes Salksund Bewürk bereitet.

Doer

Man fieder ihn in Wasser ab / macht ihn gar mit

Butter/Gewürk und Galk:

Von den Ruben-Rohl nimme man die Ruben/schälet sie/schneidet mittelmässige Scheiblein daraus/so weit sie weich und nicht hart oder holzicht sind/dann siedet man solche Scheiben/und machet sie ab/wie erst benm Räs/Rohl/ oder Blumen = Rohl vermeldet worden.

NB.

Es sind sonsten auch viel veränderliche Zubereis tungen der Rohle Rräuter / welche wir oben den Ros chen überlassen.

NB.

Es witd auch aus dem weißennd rothen Ropffe Rohl/oder Cappise Rraue/ desgleichen aus dem weißen und grünen Savojer/oder welschen Rohl ein Sastautlein geschnitten/ und mit Essig/ Del/ Salk und Pseffer abgemachet.

Desgleichen kan auch aus den Sprossen ober

geld. Garren-und Baum-Runsten. 837

herzleins des krausen braunen Kohlssein delicater

Galat bereitet merden.

Micht weniger aus Kas-oder Blumen. Robl der Cauli Fiori, wann dieselben halbiret/ abgesote ten/ dann kale mit Salk/ Pfeffer/ Del und Essig bewiet werden.

Aus den Herklein von Ruben. Rohl / ist ingleis den auch auf solche Manier ein guter Salat zu bes

reiten.

Num, 22.

Nom Spargen.

Spargen wird im Merken / im zunehmenden Mondsfein dichtes in einem gutens jedoch mehr sans digsals laimichten Grund gesäets und nach Jahrsszeit die darvon gewachsene Wurkeln ausgehobens und 2. Fuß breit voneinander gepstanket.

Die jährigen Wurkeln kommen viel besser sort/ und treiben auch eher/ als die / sozwenjährig verseket

worden.

NB.

Die Erde/dahin man verpflanket/ muß 2. Fuß beit von unten mit Rühe: Mist getunget werden 1 und swar Schicht/weiß/oder in Furchen/nemlich eine Schicht Mist / und eine Schicht Erde / aufdaß das Basser desto besser durchdringen könne.

Wann man nun die Pflanken also darauf geses kusowirffe man ohngesehr 3. Finger hoch Erden dars überslässet sie also 3. Jahr (oder so man den Sparges shon großhaben wills 4. voer 5. Jahr) nacheinander

pachsen/ehe man darvon schneider.

Wann nun solche Jahre vorben sennd/so schneis det

Det man immer fore/ und lassest die allerkleinesten zur Saat stehen / Damie die Pflanken sich mehr und mehr verstärcken.

NB.

Des Winters kan man sie mit gutem Schaafs Mist bedecken/wiewohl es einige für unnöthig halten wollen.

NB.

Des Sparges Ruchen : Bebrauch ift vornem-

lich zwenerlen.

Erstlich werden die Stengel im Wasser gesottensoder aufgequellet/ sein ordentlich in eine Schalen oder Schüssel geleget/daß die Rolben in Mitten der Schüsssel erhöhet/als eine Traubezusammen stossens nachgebends mit Del/Essig und Psessersund ein wenig Salk zum Salat bereuet / so hat er einen lieblichen Bessemack/und je größer, er ist je herzlicher ist er auch zu essen.

Er erwecket Appetit jur Speises gibt aber gar wes

nig Rahrung/ift darzu feucht und mafferich.

Zum andern kan er auch warm gekochet/über ans dere Speisen / insonderheit an Hüner / Zauben / Lamms : und Ralb : Fleisch / wie auch über Hechte/ Persing / Rarpssen / und anders mehr gerichtet werden.

Er schicket sich auch wohl über die Olopadriten.

Sparges auf eine andere Art auszusäen.

Man richtet im October oder November / von serschiedene Krufftes Reihen:weißs nach des Beetes.

Seld-Garten-und Baum-Künsten 839 länge und siet den Saamen darein/ und streicher sole de Krüffte wieder mit dem Rechen gleich.

Der Saamen liege über 8. Wochen in der Er

den/ehe er heraus grünet.

Auf diese Weisen werden die allerbesten Spars gengezeuget / nur/ daß es langsam darmit hergehet/ massen man allererst nach z. oder 4. Jahren denselben alstüchtig schneiden/ und zur Speise gebrauchen kan. NB.

Weil dieses Gewächse allezeit steiget/so muß man esmitder Erden und etwas Mist überschütten/ so offt man siehet/daß die Wurzeln sich entblosen.

NB

Zur Winters Beit muffen sie mit Kuh : oder Pseto-Mist (etliche halten den Schaaf-Mist fur best serbedecket werden.

Num, 23.

Wieman den Spargen groß ziehen/ und über Winter behalten solle.

Manmuß die Spargen in ein gut Land seken/ und Lauben/Mist / der wohl verwesen ist / nehmen/ denselbigen wohl darmit bedecken / fast eines Knyes

tiefso treibet es mit Gewalt.

Wann man Saamen darvon aufheben will/ so solleman den behalten / der auf den Haupt: Stengel gestanden ist / über Winter zu behalten / solleman auf den Herbst / oder so bald der Winter herzu nahet/ verwesenen Zauben: Misstwie oben gemeldt/nehmen/ und Knyes tieff darauf decken/ und Bretter/ so hoch der Zauben: Mist liegt/ umher machen/ darauf eine Sgg 4

Schaaf: Hürde legen / und auf die Hürde Pferder Wist / und also stehen lassen/biß zum Mers / so thue man die Hürde mit dem Mist hinweg/aber den Zaus ben-Mist lässet man darüber/wann man meinet/ sie sein zimlich gewachsen/so mag man den Zauben-Mist ein wenig hinweg scharren / damit man desto besser darzu kommen kan.

Num. 24.

Wie man den Spargen « Saamen und die Erde solle bereiten/ daß sie ger:

Man solle ihn am Oster & Montag im Bolls Schein Vormittag um 8. Uhr/zimlich dunn / aber steissig säen/in ein gut sandig kand / wann er nun ges säet/ so solle das kand einer queren Hand hoch mit kurk geriebenem Mist gleich beschüttet werden; wann er nun wächset und aufschiesset / so solle er den ganz ken Sommer fleissig und stetigs beschnitten und wegs geworsten werden/ bis auf den Herbst/ alsdann solle man denselben erstlich mit mürben Mist/einer queren Hand hoch/ darnach mit Ros. Mist/ ungefähr eines Schuhes hoch/ vor den Frost bedecken/ und solchen auf den Fruhing/ 14. Tage vor Ostern/ wieder hers unter thun.

Wann dann die Spargen wieder mit Schmesteln aufschiessen/ so sollen sie wieder den ganzen Sommer über abgeschnitten werden / daß sie in der Erden wohl starck werden.

Auf den andern Herbst decket man sie wieder mie Mist/ und thut denselben auf den Frühling/ wie ges meldet/wieder darvon/ so wachsen alsdann die Spargen.

28ann

feld Garten und Baum-Runften. 841

Rannman es also 2. Jahre nachemander / wie obenvermelder / abschneidet / so werden sie so schön sach und vollkommen / die man alsdann zum Sas imspeiset.

Man muß sie aber nicht über eine Hand hoch

machien lassen/fonsten werden sie zu hart.

Wannman sie versetzen will / so muß solches im Oster: Monat geschehen / ben vollen Wondenschein/ und sollen allezeit 3. Schuhe voneinander gesetzet werden / doch solle man zuvor ein wenig Tauben: Missin die Stussen legen / alsdann wächseter wieder surch/daß man den Sommer über darvon essen kan.

Man muß solchen auch nicht hoch aufwachsen imm/ dann es sonsten den Wurkeln Schaden bring

511.

Num, 25%

Die man Spargen-Salat im Winter haben könne.

Will man den Spargen über Winter in dem Kellerhaben / so muß man halb trocknen Sand und halb Schaaf. Mist untereinander vermengen / ein land machen / solches ein wenig begiessen / hernacher die Spargenalso gank aus der Erden heben / in das land in den Keller seken / und gar zudecken / auch solchen im Winter nicht viel Lufft lassen / alsdann wachsen sie / und sind zu essen / man solle dasselbige nicht höher / dann eine quere Hand aufschiessen lassen / er wird aber im Keller erwas gelber dann im

Garten.

3995

Num

Num. 62.

Spargen-Saamen zu ziehen.

Den solle man ziehen von dem Spargen/ soin dem Reller gestanden/ wann man denselbigen außsettet/ welches am Oster/Montage geschehen solle.

Es sollen mit guter seister Erden wieder gar bes decket werden und solle jeden Stock den ersten Stens gel / so herfür dringet / auswachsen lassen / und ben Zeiten Stecken darzu binden / daß solchen der Wind nicht abwehe / der Saame wird zeitig um Jacobi / und sind die Häutlein darüber so roth / als die Sos rallen / aber der Saame so schwarz / als Pethonien Körner / alsdann nimmt man solchen ab / und fället das Häutlein darvon/das schwarze Körnlein aber bes hält man zum Saamen.

Num. 27.

Ein anders/ daß man mitten im Winter in 8. Tagen Spargens Salathaben fan.

Erstlich solle man ein Bett von warmen langen Pferd-Mist/ ohngefähr 4. Schuhe hoch und 4. breit/ und so lang man will/ machen/ solchen Mist/ so sest man kan/ auseinander tretten und begiessen/ so wird er geschwind warm werden/ darnach solle man einen Spargen, Stock oder zween/ oder so viel man has ben will / ausgraben/ doch solle man der Spargen: Wurkel eines Schuhes breit/ und eines Schuhes hoch Erden lassen/und den Spargen-Stock mit samt der Wurkel in ein kupstern Geschirz/ mit leichter Ersden einsesen/ so ties/ als sie vor im Garten gestanden find/

feld Barten-und Baum-Runften. 843

sind/ und solle das gemeldte Beschirz 1. Schub tief/
und 2. Schuhe weit seyn / und unten im Boden viel
kline köchlein haben / aufdaß die Wärme durch sols
beköchlein dringen könne / darnach solle man solch
beschlein dringen könne / darnach solle man solch
beschlein dringen könne / darnach solle man solch
beschlein dringen den Spargen in obgemeldt Misses
beschlein dies das Beschirz ist/ einsesen/ und über
basselbige Bögen machen/ darüber ein alt Zuch spans
nm/ und auf das Zuch langen warmen Pserdenzist
hun/ daß er eines Knyes hoch darüber gehe/ soserne
ber Missen einem Ort erkaltet ist/ solle man sie an eis
nm andern warmen Ort sesen/ und also mit dem
Und und Mist bedecken/alsdann wachsen die Spars
gmin den kupsserm Beschirz auf dem Mist. Bette mitz
twim Winter / daß man in 8. Zagen kan Spargen
behen.

Num. 28.

Nom Meer: Rettich/oder Krahn.

Der Meer-Rettich oder Krähn/ist an vielen Dra in Leutschlandes ein gemein Gewürk des Fleisches und der Kische.

Es wird aber der Meer-Rettich im Garten in tinstucktes Ort/wo er nicht viel hindert/eingelegt/und

hat leiner sonder lichen Wareung vonnothen.

Seine Verwahrung geschicht bioß von dem obern this der Wurkel / da das Laub geschen / solche in Stäcklein geschnitten / daß an jedem ein Treib: Aug sten bleibe. Im Frühling oder Herbst legt man dies stilbigen mit abnehmendem Licht wieder in die Erde / so treiben sie wohl / vergrössern sich / und bringen grosse Wurkeln.

NB.

NB.

Der Meer-Rettich wird/wie bekannt/ an Fleisch und Hüner gekocht/ auch klein gerieben/ mit Mans deln/ Zucker und Essig zu einer Salken gemachet/ oder statt einer Duncke ben Bebratens/Fleisch und Fie schen aufgeseket.

NB.

Dienet sonderlich denen / so kalt , und feuchter Matur/und welche einen kalten Magen haben. Deß; gleichen sollen ihn öffters geniessen / die zum Schars bock geneiget/und die mit dem Stein geplaget sind.

Num. 29.

Erd-Artischocken/Erd-Alepsfel.

Diese brauchen schlechte und geringe Wartung. Im Merk oder Upril/ gräbet man die Erden etwas ties/in einen Winckel oder Ort/da sie wegen der groß sen Vermehrung nicht viel hindern / zerschneidet die Knollen in Stucken/ doch also/ daß die Augen oder Warken nicht verleket werden.

Does

Mannimmenur die Schelffen/ daran noch die Augen sien/ und bringer solche in die Erden/ etwann 2. Zoll tief / und einen Juß lang voneinander / so wachsen sie alsobald / und vermehren sich solcher Gestalt/daß man sie nicht leichtlich wieder aus einen Garsten bringen kan.

Im Herbst gräbet man so viel aus/ so viel/ als man des Winters durch zur Ruche benöthiget ist les getes gleichfalls in den Reller/ und bedecket es mit Sand / damit man sie zum Bebrauch ben der Hand

babe.

Die/

feld Garten-und Baum-Runften. 845

Diesso im Garten den Winter über bleibens bes dörsten keines Bedeckens s dann der Frost schadet ihnen nichts.

NB.

Ihr Ruchen Gebrauch ist genug bekannt / und tonnen / wie die hernach folgenden Zartuffeln zubereis m werden.

Num. 30.

Vonden Tartuffeln.

Eartuffeln können zwar durch den Saamen sorts gebracht werden/ es gehet aber gar langsam damit an. Ist derohalben besser / man nehme die rothe Rnollen duselben/ und lege sie in der Fasten mit dem vollen Mond ein/ 2. Zoll tief/ und 4. Zoll voneinander/ in tinsen/ mürbes und etwas sandigtes Erdreich/ so wachsen sie wohl/vermehren sich mercklich/ blühen im Sommer schön Purpursweiß/ und bringen hernach unde Aepsselein voller Saamen.

NB.

Im Herbst auf das längste im Detober / (weil steden Winter-Frost ohne Schaden nicht wohl ertrassemmögen/) gräbet man sie aus der Erden / lieset die größen aus zur Speise / und verwahret es im Reller mit Sand; die kleinem aber thut man nur bloß in einen Rober/seket es in ein Semach/ so von Frost bestenzelleie werden dann im Frühling zur Vermehrung wieder ins Land gebracht.

NB.

Cartuffeln sind eine delicate, gute und nutsliche Speise in der Ruchen/ und können den gangen Wine

846 Pon allerhand Kräurern/Blumen

fer durch gebrauchet werden/ man bereitet sie fürnems

lich auf viererlen Arten.

Erstiich siederman sie im Wasser mürbe / und wann sie erkaltet / soziehet man ihnen die auswendt ge Haut ab / giesset alsdann Wein darüber / und lässet sie mit Butter / Salk / Muscatenblüh / und dergleichen Gewürke / von neuen kochen / so sind sie bereitet.

Zum anderns fan man fie mit Huner-Rinds oder Kalbfleische Brühe kochen und abwürken.

Dder

Uber Kalbs Hammel Rind, Fleisch/oder Huner kochen und anrichten.

Drittens/schneidet man die abgesottene Tartus feln in runde Scheiblein / und prägelt es in der Pfans nen in Del oder Butter.

Dder

Man schneidet Zwiebeln daran mit Essig/ und lässet es also durcheinander prägeln oder braten.

Bierdeens/ machet man/ so sie abgesotten/ mie Salk/Pfeffer/Essia und Del einen Salat daraus.

NB.

Am besten aber sind stel soman es (wie die Itas lianer pflegen) in Thimian mit Rosmarin / Del und Gewürf (desgleichen mit Lorbeer; Olättern) eins machet.

So werden sie weit in andere känder verführet/ und sur einerare/ delicate Herrenskust gehals ten. Num. 31.

Passinack/ welschen Peterlein/ oder Pfingst Würgel.

Diese wollen ein leicht/ von Steinen wohlgereis nates / Knye tief gegrabenes / mit altverfaultem midtaber mit frifchem) Rube-Dift/ gerungtes Erd. und haben/damie sie wohl unter sich in lange / gerade und starcke Wurkeln wach sen können.

Der Saamen wird im Merk und April mit abs uhmendem Mond / nicht sparfam (wegen vieler Zus fille, denen derselbe unterworffen) gefået werden.

Woer zu dicke aufgegangen/ konnen die kleines smleicht ausgezogen werden.

Auch muß man in dessen Aufwachsung das Uns kunsseissig ausgäten/ und im trocknen Wetter das Bigieffen nicht veraessen werden.

Wie sie in der Ruchen an Huner / Ralb: Rind= mblamm, Fleischidesgleichen an Fische getochet werun/ift sattsam bekandt.

Sie werden auch / mann sie zuvor in Meel aes milgen/ in Butter oder Och gebacken/ und in der IntemZeit / austatt der Fische genossen: Auf solche Mise zubereitet / sind sie den Milkssüchtigen und swehrmüthigen Leuten gar nuslich / haben auch

ben Mannseund Weibs-Personen die Eus gend/ als Zucker-Wurk Beln.

Num. 32.

Suffe Ruben zu bekommen.

Lege den Gaamen/ehe du ihn saest/ zuvor in 500 nige Wasser/so werden sie suß.

Num. 33.

Grosse Ruben zu bekommen.

Bohre mit einer Ahlen ein Loch in eine Rube, und fülle das Loch zu mit Rub- Saamen, so werden sie groß.

Num. 34. Vom Knoblauch.

Der Knoblauch wird gleichfalls durch die zere theilten Wurkeln oder Zwiebeln (weil es mit dem Saamen gar langsam daher gehet) am besten zu wege

aebracht.

Er erfordert kein naßoder fett/ sondern ein tros chen Erdreich / wird sween Finger tief / und 3. oder 4. Finger weit voneinander / etwas vor dem vollen Mond (etliche pflanken ihn auch im abnehmenden Mond / oder mit dem neuen Liecht / so solle er groß und dicke wachsen/) und in trockner Zeit gepflanket/ steissig gejätet/ auch ben dürrem Wetter begossen / massen er durch das Begiessen den starcken Geruch mercklich verliehret.

Der Knoblanch stincket nicht so übel/wann man ihn im abnehmenten Mond oder Liecht saet / auch sie/wallen der Mond noch unter der Erden ist / ausnehe men lässet.

geld Garten-und Baum-Runften. 849

Das Gegen-Spiel geschiehet/so man den Knobs sauch im zunehmenden Mond/ und weilen der Mond noch neu ist/saen und ausgraben lässet.

NB.

Um Johannis Bapcistæ, oder Petriund Paus stages werden die Stengel geknöpftsdamit sie nicht sicht schossen sondern die Wurkeln in der Erden des sobesserwachsen können.

Zu Anfang des Augusti / oder långst um Bartholomæi, wird er ausgezogen/ und an die Sonne seleget/ damit er wohl austrockne/ und vor Fäulung

hewahret werde.

NB.

Die Knoblauch Köpffe halten sich lange / so sie indas Stroh geleget / oder in einen Rauch aufgehene du / oder auf einen trocknen Boden an die Balcken gehincht / oder mit Salk » Wasser benezet werden: Ihr solches solle ben denen / so man wieder sezen will / unterlassen werden / sonsten wird er unstruchte dat.

NB.

Der Knoblauch bekommet einen lieblichen/füssen Beschmack/so man ihn im Segen oder Saen im süssen Wosteinen gangen Zag baigen lässer.

Erwächset auch gröffer und besfer/wann die Rerstmoder Zähen/2. Zage vorhero/ ehe man sie sett in

Milch gebaiset werden.

NB.

Der Knoblauch wird so wohl von vornehmen/
Als geringen Leuten/in gebratener oder gekochter Speis
k genußet / zudeme ist er der Bauern Arkney und
Kheriack,

SIG

Num.

Vom Zwiebeln.

Die Zwiebeln sind unrerschiedlich/rund oder langt

roth oder weiß/flein oder groß.

Die Wurkel oder Zwiebels machet keine Absatzlinges daher sie allein durch den Saamen mussen wers mehret werden.

NB.

Der Grund darzu/muß nicht fandicht/ fondern

feucht/fett und wohl gemistet senn.

Der Saame solle im Merk oder April mit abs nehmendem Mond/ und zwar gar dunne/ damit die auswachsenden Zwiebeln einander nicht hindern/ ges säet werden.

Man macher darzu ein absonderlich Beet/ oder vermischet den Saamen mit Lactuck / Galat / Pastis nack/ Saturen und andern dergleichen Saamen/ und

streuet sie auf ein gemein Beet.

NB.

Um Jacobi pfleger man das Zwiebel-Kraue mit Füssen zu cretten / damit die Rahrung in die Zwiebel gehen/und dieselben desto grosser wachsen mogen.

Mit Ausgang der Hunds, Tage / oder zu Ende des August, Monats/kommen die Zwiebeln zur Zeitis gung / alsdann wollen sie ausgehoben/ und entweder ben guten Wetter an der Sonnen / oder in einem Ges mach getrocknet werden / folgends solle man sie in die Höhe an einen trocknen Ort hängen.

NB.

Zu Saat/Zwiebeln / solle man die grösten und schönsten erwählen / den Winter über im Reller vers wahe

feld-Garten-und Baum-Runften. 872

wahren / und dann / sobald der Frost nachlässet / in guns Erdreich Reihen = weiß und tief genug / einen simlichen halben Fuß voneinander verpstankert: Wann sich dann im Auswachsen der Saamen = Stend gel/ mehrals ein Kopff/ aus einer Zwiebel zeiget/ so isse man nur den größen stehen / und bricht die fleis malle hinweg/ damie der Saame desto volltommes newerde.

Wann der Saame beginnet schwark und der Giklwocken zu werden / so gemeiniglich im August. Monat geschicht / so schweidet man ihn ab / legt sold in in ein trocken Gemach/ und verwahret ihn/ bis wserer Aussaat.

NB,

Die Zwiebeln seynd nicht und ienlich/ an Fleisch und andern unterschiedlichen Speisen zu kochen: Eind gesund den jenigen / die viel dick und zähes Ges wir/ und dergleichen Schleimigkeit ben sich haben? Werdenen / so viel hikig und gallicht Geblüt haben/ ind seungesund.

NB.

Dieses ist von der sonderbaren Natur der Zwies bin/ insgemein denckwürdig / daß/ da andere Ges mächseund Thier im zunehmenden Monden / diese imgegen im abnehmenden Monden lebhaffriger und kissinger sind/auch bester und lustiger wachsen. Von bischer winderlichen Sigenschafft/hat bereits Plutartus in sinen Schriffren auch Meldung gethan.

Inder Ruchen ist bereits geschehener Meldungs der Zwiebels Bebrauch so gemeinsdaß kein Rochs noch Röchinssich gerne ohne dieselben sinden lassen.

5266 2

Noch

Noch ein anders / wie man Zwiebel-Saamen säen / und dessen warten solle/ daß sie nicht zusammen schiessen.

Den Zwiebel. Saamen quellet man einen Tag oder zwen in einem laulichten Wasser / soiches solle man des Tages einmal oder vier abgressen / und wies der ein ander Wasser darüber schütten / aufdaß der Saame nicht schmeckend werde, solchen solle man im Ubnehmen des Mondes säen in ein sandicht Land, und eines gueren Fingers hoch kurken Mist / der soklein ist, daß man ihn durch eine Räider räden kan/darauf streuen / wann man keinen kurken Mist nehmen wollte, und das Beet oder Land seist genug wärte / so solle man Lösch / das von Kohlen abgehet/nehmen / und auf das Land streuen/ so wachsen sie schön.

Wann sie eines halben Schuhes hoch werden/ und zu dicke stünden/ solle man es erziehen/ daß sie eines queren Fingers Raum haben / und wachsen

fonnen.

Man solle den Zwiebels Saamen saen/ so batden man im Frühling die Erde von der Kalte gewinnen kan/ auf daß die Winters Fenchtung noch in der Suden sene/ doch/ wie vermeldt / im Abnehmen des Lichtes.

Alle Gewächsesdie nicht Saamen oder Blumen tragen sollen / mussen im Abnehmen des Liechtes oder Mondes gesetzt oder gesätzt werden.

Num

Num. 36.

Mie man junge Setz=Zwiebeln ses pensolle/ daß sie nicht zusammen schiessen/ oder bölge werden.

Willedus daß die jungen Sek-Zwiebeln nicht publikewerdens oder zusammen schiessens so must du mallen jungen Zwiebeln die Spiken Creuk werk ausschneiden so und im abnehmenden Mond verses im so schiessen sie nichtzusammens und tragen teis mBölke.

Num. 37.

Die man die Saamen-Zwiebeln se= ken und ihrer warten solle.

Die Saamen Zwiebeln feket man im Zunehmendes Mondes/ einen halben Sauh weit voneinsander, will man viel Saamen haben / so solle man allezeit 2. Zwiebeln in ein Loch thun/ und darzwichen inen Pfal oder Stab stecken / aufdaß man die Gaam: Zwiebel: Rohr daran binden könne / daß sie der Wind nicht umwerste / den Zwiebel: Saanten solle man nicht eher abnehmen / biß das er schwarz ist bech wann es senn kan / solle es im Zunehmen des Mondes geschehen.

Num. 38.

Vom grossen Zwieheln. Saezwiebel Saamen, wann der Mond voll

566 3.

Num.

Num. 39.

Bie man Corvial Saamen säen und aussetzen solle/ daß man Sommer und Winter Corvial haben könne/auch wie die Erde darzu solle bereitet werden.

Den Corvial-Saamen saet man z. Wochen vor Ostern/ auf ein Mist-Beet/ doch also/daßman denselben zuvor eine Nacht in ein wenig Wein ein:

quellet/so geheter desto eher auf.

Man solle ihn nicht mit einem Rechen unterreichen! sondern eines queren Fingers dick gute schwarz se Sand: Erden darauf streuen / und z. Tage nachzeinander ein wenig begiessen / darnach solle man ihn ausbecken und wachsen lassen/ biß er 4. oder 5. Blåtster bekommet / alsdann solle man ihn in ein schwester bekommet / alsdann solle man ihn in ein schwessenlaufdaß die Sonne zu der Wurzel kommen kanzund solle solches im Wollschein des Mondes gezischehen.

Darnach wann grosse Hike einfället / solle man eine quere Hand ben der Wurkel ein kleines Grübe lein machen / mit guten mürben feisten Mist aussülz sen/ und darauf mit gestandenem Basser allezeit über den andern Tag begiessen/ doch nicht auf das Kraut/ sondern zu der Wurkel/ und solle des Abends/ wann die Sonne untergangen ist/ oder untergehen will/gesschehen / so hat man den Corvial ungefähr 4. Tage

nach Jacobi.

Dies so gar spåt kommens die solle man 8. Tage

porodernach Michaelis/in den Keller in einen Sand versehen/undzimlich viel Erden/ wann man es äuse gräber / ander Wurkel lassen / doch solle man einen korb mit turken Mist darben haben / und zu jeden ime Schaussel oder 2. solches Mistes thun / und ein menigbegiessen/ daß die Wurkel seucht werde/ doch/ wie oben gemeldet / nicht auf die Blätter / sie faulen sonst sondern zu der Wurkel/ so wach sen sie in dem

Keller/daß man den Winter darvon speiset.

Soman aber frühe Corvial haben will/ so solle man auf St. Jacobs 2 Abend ihn in eine schwarke Sand, Erden im Zunehmen des Mondes säen / so midseterzu Pflanken / biß auf Michaelis / den ses suman alsdann aus in einen hölternen Kasten/ in Melandichte Erden / und läffet es also im Garten femil bifgefrieren will fo thut man es in den Reller! mogiebeihnen Euffes so viel möglichs daß sie nicht ers liden/darnach im Frühling richtet man im Barten ein lund zus wo man es haben wills und seket dieselbigen Manken 2. Schuhe voneinander/ doch folle man fich Agenbesteisfigen / daß kurger verwesener Mist dars Mgethan werde / und solle man deren mit Biessen. Indandern warten / wie vorher gemeldet worden/ Addann kan man 14. Zage vor Jacobischon Corvial haben.

Num. 40. Bie man Häuptleins = Salat über Winter haben kan/ wann man ihn aus; fezen/ auch wann man ihn säcn solle.

Wann man guten Saamen hat zum Haupte Hhh 4 Sao

316 Von allethand Reautetn/Blumen/

Guat/ so solle man den saen um Johanni/ der bleis bet jung / hiß gegen dem Herbst / solchen solle man ein Stocklein oder etliche in den Reller seken / in zims lich trocknen Sand / daß sie nicht faulen / so kan man es über Winter im Reller behalten / biß in Frühling. Wann man nun sich keines Reisses mehr besorget / so solle man solchen ben vollem Schein in den Barten / in eine gute feiste wohlgebauete Erden seken / und sols che zusammen aufschiessen lassen / auch mit Stecken bes wahren / daß sie der Wind umwerffe.

Um Johannis ist der Saame zeitig / der ist gar weiß/ und die Knöpste gelb/ und wann der Wind das Haupt oben hinweg gewehet hat/ so nimmt man den ab/und so es benm vollen Schein geschehen möchte/so wäre es gut zu den Häuptern über Sommer zu

fveisen.

Man solle säen 8. Tage vor Ostern/ und benm Bollschein vor Mittage um 7. Uhr/ und wann er ein Blat oder 4. hat/ so solle man ihme ein gut neu-ges graben kand geben/ und eines Schuhes weit voneins ander im Zunehmen des Mondes nach der Schnur versetzen / von solchen mag man wohl eines oder 3. aufschiessen und zusammen lassen/ und solchen Saamen vermehren / und wann die Schäfen ansangen aufzugehen/ so ist erzeitig genug/ dann solle man guste Uchtung geben darauf / daß man zum Häuptleins Salat allezeit die Schäfen nehme / so zu oberst im Stängel gewachsen/ den andern Saamen mag man wohl zum Steck: Salat auf den Frühling

brauchen.

Mum. 41. Wieman Endivien-Salatim Som= mer saen/setzen und sein war:

ten solle.

Diesen Salat saet man in dem nächsten Monde Schein nach Pfingsten nach Mittag um 3. Uhr/in gus semurb und sandichte Erden/ und solle zimlich dies ge-

faet werden.

Wann er dann vollkömmlich in dem 4. Blat ist/
sosoleman solchen in gar sett Land 2. Schuhe vons
emander nach der Schnur seten. Wann dann der
Mond im Vollschein ist / und man die selbigen einses
ten will / so solle man einen Korb mit guten Mist das
ben haben / und allezeit zu jeder Wurkel ein wenig
kurken Mist mit eindrucken / und darnach zumachen/
dasseitsge solle man ein wenig begiessen / daß sie zu der
Krassetommen / wann sie vollkömmlich zu Salat ges
wachsen/so solle man es zusammen sassen / und die lies
gende Blätlein darum schlagen / und die längsten oben
hinein/und mit Wenden zimlich verbinden / daß keine
Erde in das Hers Blat falle.

Hernacher solle man nach der Schnur ein kleir nes Brüblein an der Wurkel in die Erden machen/ und solche darein drucken/ doch vornen/ wodas Herk hinein gewandt/ ein klein Schiefersteinlein entgegen schwidaßteine Erde ins Herk komme/ sonsten faulen sie/ die decket man darin mit Erden wohl zu/ daß sie nicht heraus gehen/man lässet sie auch 8. Zag unter der Erden liegen/ und speiset hernach darvon/ so sind und werden sie schon weiß/ hernach über den 4ten Zag/ wann man die eingelegete anfähet auszuspeisen/ solle

5366 5

man

man wieder 21. oder mehr einlegen/ und allezeit zu jes den ine Ruthen stecken/ daß man sehen möge/ wo sie liegens

Endivien Salat über Winter zu behalten.

Den binde man/wie vorgemelde/ als wann man einlegen wollte/ doch solle es geschehen nach Mittage/ wann sie trocken sind / dann solle man in den Reller thun frische Sand/Erden / dieselbezuvor ein wenig begiessen/den Salat so tief einseken/so tief er in der Ersden gestanden ist / doch solle man sie nabe aneinander sein/daß sie einander zwingen sollen/ aber nicht begose

fen werden/sonften faulen fie.

ABann man dann den Winter darvon speiset/solle man an einem Ort nach dem andern darvon nehe men/und dann weildenselben die Mäuse sehr gefähr/so solle man Uchung auf sie geben / und ihnen durch bewuste Mittel wehren. Man solle auch von solchen Endivien ein Stuck oder drenüber Winter behalten/und im Frühling miteinander wieder aufsehen und zusammen schiessen lassen / der ist zeitig um Johanni/wann die Blumen absallen.

Manmuß solchen Saamen auf einem Bret oder Dilen ausschlagen/sonsten bleibet er stecken/ und wels

de weisse Blumen haben/die find die besten.

Num. 43.

Der Spinat grün Kraut. Der Spinaterfordert gleichfalls ein wohl gemte stet Erdreich/ solle nicht zu dichte gesäet sehn/ damit er esto grösser wachsen könne; Das Land/ daraus die

gele

seld-Garren-und Baum-Rünsten. 852 gube Möhr / Ruben gezogen worden/ ist ihme sehr dienlich.

Die Zeit der Aussaat ist den ganken Frühling durch/ im Merk/ April und Man/ die letzte Aussaat aber geschicht um Bartholomäi / damit er sich den Winter über noch stärcke; jener wird deswegen Soms mer/dieser aber Winter-Spinat genennet.

NB

Den Gebrauch zum Rochen betreffend/ so ist er sass ganke Jahr unter den Mus-Kräutern / weld die auch den größen Theil des Jahres genuket werden fan.

Wegen seiner eigenen Feuchtigkeit / darffes im Rochen nicht viel Wassers/Hüner/Lamm: Fleisch und dirgleichen/ können mit keinem Kraut bequemer/ als mit Spicanat gekochet werden.

Diß Kraut ist fast in allen Kranckheiten bequem ingeniessen/ dann es sansttiglich den Leib erweichet/ sommt der hizigen Leber und Lungen wohl zu stats in.

Desgleichen gibt es mie Zuchnung etwas Sauer-Umpfers/ denen Febricitanten eine erquickende Kühe lung.

Vom Sauer = Ampfer und Sauer = Rlee.

Der Sauer-Ampfer ist mancherlen Geschlech-118/ aber der grosse Spanische und der mit den runs den Blättern ist im Garten der gebräuchlichste/ wird im Man gesätt/ blühet im Man / bringet seinen 360 Von allerhand Kräutern/Blumen/ Saamen im Julio / erstehet lieber im Schatten als and Gonnen.

NB.

Wann er einmal gesäet wird / vermehret er sich

hernach felbst genug.

Der Sauer Rlee ist mit dem Sauer Ampfer gleis ches Geschmacks und Gebrauchs / auch von gleicher Kraffe und Würckung/ ausser/daß der Sauer Rlee diesen an Zartheit weit übertrifft.

NB.

Der Sauer & Ampfer und Sauer & Klee werden entweder einsteln / oder mit etlicher andern Kräutern zusammen mit Essig / Del oder Butter zum Salat bereitet / desgleichen an Lamm & Ralb & und Hüners Fleisch gekocht.

Es werden auch daraus / wannman sie nemlich mit Fleische Brüh auswallen und durchzwingen läss set/ gar gesunde Bouillons/ oder fühl Geträncke/ in hikiger Kranckheit und Fiebern sehr bequem und nuss

lich zu gebrauchen gemachet.

Num. 45. Garten-Kärffel.

Gemeiner Garten Rärffel kan gesäch werden

ben Ausgang des Winters.

Seine Aussaar wird nachmals öffters/ auch bis

NB.

Der nach Johanni gesäet wird/ pfleget nicht in

den Saamen zu schieffen.

Er vermehrer sich zwar von sich selbsten aus dem ausgefallenen Saamen/ ist aber besser/ daß man ihme seinen Willen nicht lasse. NB.

NB.

Der junge Kärffel wird unter den Kräuter Saslats desgleichen in Fleische Suppen mustig gebräus det.

Er macht einen Appetit zum Essen/ ift eine besond dere Argnen für den Stein/ verstandenen Urin/ und das Beblüte zu reinigen.

Num. 46.

Vom Löffel-Kraut.

Das Löffel-Rraut grünet Sommers und Wine 1118 / wohin es gefäet wird / bringet erst das andere Jahr seinen Saamen/es vermehret sich zwar selbsten/ wch ists besser/durch die Aussaat fortzubringen.

NB.

Das Löffel & Rraue ist ein vortrefflich Remedium und Argnen wider den Scharbock.

Riduce: Salat genossen.

Num. 47.

Spanischer Kärffel.

Der wird auch wegen seines anmuchigen Ges unche Cicularia odorata genennet/ er wird im Borrath an ein absonderlich Ortgesäet/ dann er zus weilen ettiche Monat in der Erden lieget/ ehe er außsehet.

NB.

Wird auch zum Salat oder mit Fleische Brühet desgleichen mit Milch und Pfesser zur Suppen bes Keitet.

Num.

Num. 48. Vom Endivien.

Der Endivien ist unterschiedliches Geschlechtes/ als wie der Lactucken. Us da ist/Sommersund Wins ter/Endihien/mit breiten/ mit krausen/ mit schmalen Blättern.

Sie erfordern aber alle ein fettes wohlgebauetes

NB.

Endivien wird im Junio nach dem neuen Lieche gesäeel simlich dichtel da man öffters darvon auszies

hen fan

Im Aufwachsen muß er wol gewiedet/und wann er j. oder 6. Blatlein gewonnen / ohngefahr anderts halben Schuh breit voneinander verpflanket werden. Wann sie nun etwas starck erwachsen / und sich auf der Erden ausbreiten / so bindet man diesenigen / so man zur Speise gebrauchen will ben trocknem Wetzter mit Bast oben zusammen / daß sie innwendig nicht saulen / sondern schon weiß und gelb werden.

Will man sie aber fruh und geschwind weiß oder gelb haben/so sturget man Eopfe darauf/un überschuts

tet es mit warmen Mift.

NB.

Wann man sie zum Winter Gebrauch bensehen will/so schneidet man sie vor dem Frost ab/bringet sie in den Reller/und leget sie umgekehrt im trocknen Sand/ so hat man allezeit Salat/ daß mans auf die Easel ses ken kan.

NB

Zum Saamen lässer man die schönesten schiefs

sen/welche von sich selbsten beginnen weißlicht zu werden/auch sich selbsten/ohne Binden/etwas zu sallen scheinen. Lässetes wohl reissen/ ja übareisten/ oder einigen/ fintemal der Saamen/nicht ausfallet/ und nachdeme er wohl getrocknet/ so muß man ihn ausstlopsfen.

Dieses ist aber von dem Wincer: Endivien su

beistehen.

Was aber den Sommers Endivien anbelanget/ solft selbiger weiß oder braun / beede aber ist ein Ges schlecht der Lactucken/wie an ihrem Saamen leicht zu schm/ ob schon die Blätter so spikig scheiner/ als am Endivien.

Sie können auch benderseits so wenig als der Launden ausdauren / derohalben darmit / als mit den Laceucken / wie Anfangs gemeldet / zu vers sahrem.

Num. 49.

Vom Dragun.

Garten Dragun wird/ weil der Saame untraffe tig/ durch Zerreissung der Wurkeln/ in kleine Stocklein vermehret/bekleiber gar leicht/es geschehe im Frühling oder Herbst.

Es gehöret unter die gesunden Salat und Arke 1884 Kräuter/ gibt auch den Speisen einen würshaffe im und frässtigen Geschmack/ sonderlich ist er gut/

forrben Fischen gekocher wird.

Vom Stock-Rüblein.

Die Stock-Ruben find unterschiedlicher Groffel

work

worunter aber die kleinesten die besten / als welche an lieb m Beschmack den Vorzug haben.

reich haben/damit sie desto tieffer wurkeln mogen.

NB.

Die Stock-Rüblein kan man des Jahrs zwene mal faen, nemlich im Früh-Jahr und zu Unfang des

August:Monats:

Man solle aber den Saamen mit kleinem und reinem Erdreich vermischen/damit er desto dünner mösgegesäet werden. Der Saame solle über 3. Jahr nicht alt senn/dann wann er älter ist/ so wächset ungesschlacht Rohls Rraut daraus.

NB.

Wann man den Saamen 2. oder 3. Tage vor dem Saen in Milch/ Most oder Honige Wasser weischer/so werden alsdann die Rübleingut/süß und wolsgeschmack.

Man muß sie auch fleissig mit einem Grab: Gie

fen jatten und umgraben.

Die schönesten und größen Rüblein solle man allezeit zum Saamen stehen lassen.

NB.

Wann man sie will sken/ so solle man warten/ biß das Erdreich vorhin mit einem gelinden Regen ges neket und befeuchtet worden/ dann gehen sie auf und wachsen desto frecher.

NB.

Man muß sie an kein schattichtes Ort saen/dann der Schatten ist ihnen gank entgegen / ob schon das Land oder Grund an sich selbsten gut und fruchte bar ist.

NB.

feld-Garten und Baum Runften. 869

NB.

Soferne die Stock = Rüblein sollen get fein/ missen sie über 6. Wochen nicht in der Erdebleiben/ werstehe / wann sie zu ihrer Grösse gewachsen) dann sonsten werden siewurmstichig/ voller Jasen/ und wie derigzu essen.

Des Winters/ sonderlich im November/ were den ste ausgegraben/und in Keller/ oder in einem ans

den Ortider von Frost befreyet ist vermahvet.

Manmag sie nur schlechter Dings über einen haussen oder Klumpen schütten / und mit etwas Sand bedecken/ so mag sie den ganken Winterüber/ und bist in die Fasten der Küchen zum besten erhalten werden.

Sie werden also an sich selbsten/ gank mit ketter skisch ; Brühe / desgleichen an Gans / Tauben/ lamm/Schaaf, Schweinen, und Rind ; Fleisch gekoscht/ manpfleger sie auch in Meel zu schwingen/ und Aus Butter zu prägeln oder zu bachen.

Num. 51.

Gemeine weisse Ruben.

Der weissen Ruben sind unterschiedliche Sorstan/ klein und grosse/ runde und lange/ werden ets licher Orten unter den Rohls Salat und dergleichen Ruchens Kräuter gefäet/ und Manen: Ruben gesnennet.

Die gemeinen weissen Ruben seind denen vorerwähnten Stock-Ruben nicht sast ungleicht ausseich das sie in der Grösse und Geschmack einander nicht gleichen.

Sii

NB.

nat ale Loufanzu anderer Zeit gefäet seint fic ers Fordern einen guten / setten und wohl erbaueten Grund.

Die Kuben gerathen viel besser / wachsen auch viel schöner und schmackhaffter in der Kälte/ Schnce und Regen / als wann schön und hell Wetter ist.

NB.

Es ist hoch zu verwundern/daß aus einem fleinen Rörnlein solche große Frucht wachsen solle / indeme man erlicher Orten Ruben sindet/so 30 biß 40. Pfund sowehr sind.

NB.

So man will grosse und dicke Ruben haben / so solle man die jungen Rüblein / wann sie eines Fins gers dick seinnd/ simlich weitvoneinander seinen dars nach mit guten Grund beschütten / und mit Jüssen darauf tretten / so wird sich dann die Nahrung / wels che sonsten in das Araut und Stengel schlägt / unter sich in die Wurkel ziehen.

NB.

Sie werden in Wein-oder Winter-Monat ausz gegraben und eingeführet / damit sie aber des Winz ters desto bequemer behalten werden / solle man sie in bequemen Gruben verwahren.

NB.

Die Ruben sennd seucht und windicht / gesben!/ wann sie mit Fleisch! oder dessen Brübe gestochet werden / eine gute Nahrung / sonderlich sind sie gut mit Hammel soder Schaas Fleisch gestocht.

Num.

feld-Garten-und Baum-Runften

Num. 52.

Rüblein-Rapungel.

Solche werden auch Gartensoder Winters Ras
punkelgenannt/ wann sie durch Saamen einmalin
dm Barten kommen / besaamen sie sich selbst / ihr
Saameist so klein/ daß er sast sür den kleinesten ges
halten wird.

NB.

Deren Wurkelist ein angenehmes Essen/ zum Galat/ auch an zarten Fleisch getocht/ die gröbsten Olässer werden darvon gethan/ die andern aber tonz menmitgenossen werden.

Num. 53.

Möhren oder gelbe Ruben.

Mor-Ruben werden im Merken gefäets wollen inlaimicht und etwas sandicht Erdreich haben soas land muß Knye-tief darzu umhacket und gegraben werden sals benm Pastinack vermeldet worden.

Der Saame wird gleichfalls im abnehmenden

Monden gefäet.

Die Ansgrabung zum Kuchen-Gebraucht solle 18th dem vollen Mond und zwar im spathen Herbst. solled die Zeit leiden mag / geschehen / sintemahl sie diegestalt im Winter im Sand viel frischer bleiben.

NB.

Den Saamen von den gelben Ruben zu erlans 1911/ lässet man den Winter über in dem Garten stehen/ die dann das folgende Jahr in Saamen skiessen.

Besserund gewisser aber ist es/ daß wann sie aus-

genommen worden/etliche der schönesteni grösten und vesten ausgeschlossen / den Winter aber im Sande behalten/und dann im Frühling dur Besamung wies der in die Erde versestenet werden.

NB.

Welcher Weg ben allen dergleichen Bewächsen/ aufdaß man allezeit mit guten Saamen versehen senes der sicherste ist.

NB.

Wie nun die gelben Möhr-Ruben in der Rüche

gebrauchet/iff jeberman befande.

Sie werden mit Lamms: und Schaafs: Fleisch/ desgleichen mit Kalbe: und Schaafs: Füssen gekocht/ sie konnen auch mit Majoran und Zwiedeln gleichsam

abgewürket werden.

Man bereitet sie auch zu einem Salat folgender Gestalt/ und siedet sie im Wasser erstlich murb/schasset die haut ab/ schneidet runde Scheiblein darvon/ und machet es ab mit Essig/ Baum/Del/ Salkund Pfesser.

Man mag sie auch bachen und zurichten/ als von

Paffinact vermeldet worden.

Num. 54.

Wie man Wirsich-Kraut solle säen/ versetzen und dessen warten.

Den saet man vor Mittag an der Fastnacht um 10. Uhr / in ein gutes feistes kand / und decket dann das kand mit Birckenskaubzu / und sollen dann sols che Reisser am Fastnacht. Zag vor ausgehender Sons nen gehauen werden / so solle ihnen kein Frost schas den: Darnach wann die Wirsich Phanken 5. oder seche Seld Garten-und Baum-Rünften. 869

sechs Blatter bekommen haben/so solle man Stufft oder löcher eines halben Schuhes tief/ und 2. Schüh voneinander in ein gut sett Land machen / und den Wirsich darcin setzen/ doch/ daß es im vollen Schein

geschehe.

Wann man mennet/ daß sie auf das halbe Theil gewachsen senn / solle man kurken verwesenen Mist in die gemeldte Scuffen thun / und mit einer Hauen die Erde ein wenig aushacken/ auf den Mist/ und mit gestandenem Wasser begiessen/ und wachsen lass son/ auch mit dem Warten halten/ wie sonsten aus gestiget worden.

Num. 55.

Wann man das Wirsich- Kraut aufsetzen solle/ daß man den Winter über
Wirsich haben kan.

Das solle man aussehen ungefähr 8. Zage vor odernach Michaetis / doch in vollem Schein / nach Mittag/ wann der Wirsich sein trocken seyn/ sonsten saulen sie m Reller. Man solle auch zimlich viel Erzenben der Wurkel lassen / so bleiben sie desto eher biständig.

Solde folle man im Reller in einen Sand seken/

fenn.

Man solle den Sand sehr fenchte machen/ doch/
daß das Wirsich/Rraut nicht geneßet werde / sonsten
saulet es.

Man solle den Winter über die gelben Blätter offtabbrechen / und ihnen kufft lassen / soviel mögslichist. Man solle einen oder dren zuruck behalten/

Jii 3

870 Von allerhand Rräutern/Blumen/

de daß man folches auf den Frühling su Saamen

/ Num. 56.

Kohlzupflanken/ und dem zuwarz ten/ daßerschön und wohlgeschmack

Den Kohl, Saamen face man / so bald man Die Erden gewinnen kan / doch im abnehmenden Mond/in ein verbrandees und murbes Erdreich sims lich dicf/ und wann er eines halben Schuhes hoch ist/ so solle man ihn aussenen / wo er zu dicke stehet / doch solle allezeit einer eines Schuhes weit von dem andern ffehen bleiben/ und der ausgezogene wiederum im ab? nehmenden Mond verseset werden / je öffter man ihn verseket/ je schöner er wird/ und sehr wohlschmeckend/ und so man so viel Plat im Garten hat/ daß man ihn in einen schattichten und naffen Ort pflanken fan daß die Sonne nur zu halben Sag darzu scheine / so wache seter scon hoch. Man muß im Sommer das Uns Frant offe darvon ausjätten; man solle auch einer ques ren Hand hoch furgen verwesenen Mist um die Wurkel schütten / und ein wenig hinunter hacken / doch/ daß die Wurkel unverleket bleibe / je öffter man den Rohlblattet/ je schöner er wächset/ und je wohlges schmacker er wird. Die gelben Blatter / die Löcher haben! die solle man alle fleissig abbrechen! und hins weg werffen/sonsten wachsen die Robe Mucken/Raus ven und alles Geschmaiß darinnen.

Wann man im Sommer siehet / daß sich die Rohl, Blätter sehr ansangen zu färben / und gelb werden/ soist es ein Zeichen/ daß sie Giessens bedorf.

geld-Garten-und Bauen-Aunsten. 8 mit fenz alle Rohle Kräuter wollen wohl begoffen wert dann sie lieben die Feuchtigkeit und feiste Länder.

Num. 57.

Daß die Kohl-und andere Garten= Kräuter/von den Erd-Flöhen nicht benager werden.

Die Rohl-und andere Garten-Kräuter/werden wonden Erd-Flohen nicht benaget / wann man und wihren Gaamen im Saen ein wenig Roh-Wicken mildet.

Undere sken oder pflanken zugleich weissen Senst/
(sonderlich mit dem Rappis : Saamen / als welches Kraut von den Flohen mehr verleket wird/ als andes u/) und mehnen/eben dergleichen Würckungen zu ers lmaen.

Anatolius dessen Lehre auch Theophrastus bistättiget/und vorgiebt/ es werde der Rettich von den Erd. Flohen am meisten beschädiget / damit aber sols disnicht geschehe/musse man Rop. Wicken unter den Attich. Saamen saen.

Num. 18.

Daß der Garten-Rettich süsse werde.

Will man gerne guten süssen Barten : Rettick baben / somuß man den Saamen 2. Zage vor der Caat/in einem Meet oder Weinbeer: Safft / oder ge-underten Wasser weichen lassen/hernach wann er trocken worden/der Erden an-

pertranen.

311 4

Num.

Num. 59.

Zu verschaffen / daß der im Garten gepflanzte Knoblauch/des stinckenden

Beruche ermangele.

Wann man den Knoblauch in die Erde leget/ und hernach wieder ausgräbet/um solche Zeit/ wann der Mond unter dem Horizont oder Gesicht Erens verborgen ist/wird er seinen garstigen Geruch ablegen/ und den Arhem dessen/ der ihn isset/ nicht anskecken. Palladius.

Andere vermeinen/der üble Geruch des Athems/ so von der Geniessung des Knoblauchs entstanden/ werde alsobald vertrieben/wann man gleich darauf eine rohe Bohne esse.

Num. 60.

Daß die Garten = Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden.

Die Raupen zu vertreiben/legen etliche Gartner den Kräuter: Saamen / ehe sie ihn faen / in eine Laus gen von gebrandter Zeigenbaum: Aschen / und lassen

thn eine gute Zeit darinnen liegen.

Andere gebrauchen den Harn und Dels Etüsen/ mischen es in gleicher Quantität durcheinander/ und lassen es Unfangs sieden/hernach wieder erfühlen/und sprengen es über die Kräuter.

Undere nehmen die Raupen / und kochen sie in Wasser mit Fenchel oder Till / besprengen hernach/wann das Wasser kalt worden / darinnen man sie gessotten/die Kräuter darmit.

Undere beräuchern die Kräuter mit angezündes

ten Judensteim und Schwefel.

Num.

Seld-Garten-und Baum-Kunften 873.

Num. 61.

Daß die Erd-Flohe den jungen Retnichen oder Garten-Gewächsen-keinen

Schaden thun.

Daß keine Erd/Flohe in der Erden wachsen / so solleman am rechten kaßnachts Zage ein sauer Kraut wehn, und das Besinde essen lassen / diese Krauts Schüssel solle man hernach aufheben / diese Krauts will als dann den Kettich/Saamen / oder was man sonsten säen will/darein thun / mit Rus aus dem Casminoder Schlot/und mit Erden wohl vermacht/ stes stein Erd/Floh.

Man darff aber solche Kraut. Schüssel in der sahnachtoder sonsten im selbigen Jahre/so lange man din Saamen/den man saen will/ alle gesäet hat/nicht

spühlen.

Manmuß auch die Hände mit Ruß aus dem Schlotreiben/ wann man saen will/ so wachsen keine Ed/Flohe/ so weit man den eingemachten Saamen usätt oder gestecket hat.

Oder man nimt die Spreuer/darauf die Rinder in der Wiegen gelegen senn/sae sie auf das Becc/so thun

die Erde Flohe teinen Schaden darauf.

Dder man nimme kurken Pferd-Mift/und streuet im auf das Beet/so thun die Erd. Flohe dem Gewäche steinen Schaden.

Num. 62.

Auf was Weise man die Kräuter/ entweder erhalten/oder/woman will/ verderbenkönne.

Alle Kräuter insgemein werden erfrischet und

874 Von allerhand Kräutern/Blumen/

Zalten / wann man weissen Senff neben sie faet.
Im Gegentheil werden die Kräuter verderbett wann man Gans-Wist mit Salk- Wasser zergehen lässet/und die Kräuter darmie befäet.

Num, 63.

Daß die Pflanken und Gewächse

Os pstegen/insgemein von der Sache zu reden/ diesenigen Saamen/welche ben zunehmendem Mond gesäet werden / stärckere und ungeschmackere Pflanken zuzeugenzim Gegentheil bringen diesenigen Saas men/ welche ben abnehmendem Mond der Erden ans vertrauet worden/zärtere und wohlgeschmackte Pflans ken hervor. Dannenhero die großen Früchte/Wurkeln und Kräuter seiten eines Geruchs und Ses schmacks sind. Cardanus de Varietate Rerum.

Num. 64.

Wie die unfruchtbaren Pflanken und Gewächse mögen seuchtbar gemacher werden.

Wann eine Pflanke und Gewächs gank uns fruchtbar ist/so gibt Aristoteles den Rath/man solle in die zertheilten Wurkeln ein Steinlein legen; gleiche Mennung heeget Weckerus de secretis lib. 9.

Num. 65.

Daß die Würmer von den Garten-Gewächsen vertrieben werden.

Wann die Pflanken und Gewächse voll Würmer fünd/ muß man sie mit einem ehrinen Nagel darvon säus

feld Garten und Baum-Aunsten. 875

studern; dann das Erk (find Cardani Worte / cherum Varietate) lässet eine stäte Bitterfeit im Gestädse binter sich / die den Bürmern nicht aus studia ist als welche von sussen Sachen ihre Nahmng suchen.

Aus dieser Ursache sprengen etliche eine Rinds: Balle an die Wurkeln der Gewächse/ wodurch die Burmer gleichfalls vertrieben werden/weilen die Galz

ksehr bitter ift.

Num. 66.

Daß der Garten-Sparges in große ser Meuge hervorkomme.

Weckeri lib. 9. de Secretis) stosse sie gar tlein/ hues in die Furchen/ und befeuchte sie.

Num. 67.

Frühzeitige Früchte zu erziehen.

Willedu frühzeitige Früchte überkommen / so. himohte sie offt mit warmen Wasser / setze sie an die Connen/ erwärme sie mit Tauben, Mist und Ross. Mist oder mit Kalch / sonderlich mit den lettern die Kirsch-Bäume/schneide auch endlich die unnüs im Uesse/ und was sonsten untauglich ist/ nach und hab herab.

Susse und Geruch : reiche Melonen derfür zubringen.

Willt du/daß die Melonen einen trefflichen Ros

1876 Von allerhand Arautern/Blumen/

In Geruch von sich geben / so lege ihren Saamen zu durren Rosen / und vermische bende im Pflangen.

Süß aber kanst du sie machen / wann du ihren Saamen mit Milch und Honig baikest und hernach abgekühlet in die Erden säest. Florentinus,

Num. 69.

Wom Mop.

Psop lässet sich in gute Garten-Erde / ohne sons derliche Observirung der Zeit / durch Abrisse oder Schößlinge leichtlich pflanken und verseken.

Ist ein gemein Ruchen, Rraut/ und manniglich

befandt.

Num. 70. Thymian.

Thymian wird ebenmässig / wie der Nop / in gute Garten/Erde im April gesäet / und durch Sässlinge verpstanket / eine Hand breit in gutem Grund voneinander gesetzet.

Num. 71.

Majoran.

Majoran wird zulest im Merk. Monat/oder angehenden April/durch Schößlinge in gute sandiche te Erde verpflanket gehört so wohl in die Ruchen/als zur Arknen.

Num. 72.

Salben.

Salben wird durch Abrisse und Säklinge an schau

geld-Garren-und Baum-Künsten. 877.

hattichte Derter im Martio in gute Garten: Erde inteket/ und darben Raute gepflanket/weil die Krosmund Schlangen gern ben der Salben niften / oder ich aufhalten.

Num. 73. Carden.

Earden werden gesäet im vorigen Jahr in gute

Werden verpflanger/ wann fie sechs Blatter bes

lommen.

Die Erdezur Verpstankung muß im Herbst tief imgraben werden / damit sie den Winter über sein mirbewird/ hernach schläget man guten Mist dars inner/ also/ daß derselbige auf den Grund zu liegen somme.

Wann nun die Pflanken ausgehaben / so beschneider ihnen die Haupts Wurkel/ und verpflanker stalls auf ein Garren, Weet/ 3. Schuhe voneinans strigleich wie man den Cappess Rohl seket.

Man muß sie fleissig hacken und begiessen/so were

Den sie schon arob.

Bannman sie bricht / soschneider man sie nicht bis sondern reisset sie von der Pflankes und ziehet sie inwenigzur Seiten; dann dieses thut dem Stamm tinen Schadens sondern derselbige wird nur grösser Arvon.

Mankan sie den ganken Sommer durch säen; Monderheit zu Ende des Auguste Monats.

Bum Saamen laffet man nur zwo Pflanken

stehen.

Den Saamen nimme man ben schönem Better/

\$78 Von allerhand Kräutern/Blumen/

wann derselbige gelbe worden / so ist er zeitig genug/ und lässet den Saamen wohl trocknen / reibet ihn here nach zwischen den Händen über ein Tuch.

Num. 74. Mölten.

Mösten wird im Frühling im zunehmenden Mond in gute Garten & Erde / gleich dem Spinat gesäet.

Ist ein gemeines Kuchen : Rraue / kan inners halb i 4. Tagen oder dren Wocken schon genossen

werden

Num. 75. Rohmarin.

Rosmarin wird in gute milde Erden / von abges tissenen Burkel-Zweigen fortgepflanker.

Num. 76.

Bohnen.

Die Bohnen pflanker und säerman in ein niedriges/gutes und vor den ABinter umgearbeitetes und

gefäubertes Land/oder Barten-Reld.

Die Bohnen solle man zuvor ein paar Stunden in Mist. Wasser einweichen / hernach um das erste Viertel des Mondes Reihen-weiß/ je eines von ans dern eine quere Hand breit sezen oder stecken.

Der Bohnen Wartung und Pflankung ift je

derman gemein.

Welsche Bohnen/soman Phaseln nennet/wer. den in etwas leichtes/jedoch nicht zu magers Land gepflanzer.

Werden im April oder May im ersten Viertel des

feld-Garten-und Baum-Künffen. 879

Mondes sein ordentlich 4. Reihen auf ein Gaus mBeet/ je eine einen Schuh weit von der andern Medee.

Man wirst in jedes Loch 2. oder 3. Saamens

Bohnen.

Bohnen zur Saat lässet man Stengel stehen!

ibie Schalen durz und schwark werden.

Wann die Bohnen anfangen aufzuwachsen/ idemanzu denselbigen hohe Barten-Stecken und distil daß sie daran aufsteigen und wachsen können.

Num. 77.

Linsen.

linsen sact man in eine wohlgebauete sandichte kidet so vor dem Winter schon einmahl umgegraben widen.

Die Wartung und Mflankung der Linsen / ist/ Weben den Erbsen/ ohne/ daß man denselbigen keine Mikt stecken darff.

Num. 78.

Von Erdbeeren.

Die Erdbeere werden in gemeine gute Gartens

komverpflanker und ausgesäet.

ABann man sie verpstanzen willsso hebet man sie Mald mit samt der Erden aus / und versezet sie in Moarten.

Wann man sie säen will/ so nimme man schöne stige Erdbeer/wäschet sie in einer Schüssel voll Wascheilschaft der Saame auf dem Wasser bleiber/ die stobeere nimme man zum Verspeisen heraus/ das Basser siemt dem Saamen/ giesser man auf ein

dara

1880 Von allerhand Rräutern/Blumen/

darzu zugerichtetes sandichtes Land/worinnen sie gerine wachsen.

So man aber von einem andern Garten gute Pflanken haben konnte / so ift es besser/ als mit dem

Saen/und bat man desto weniger Muhe.

Aufsedes Garten-Bette machet man 4. Rets hen im Verseken/und sollen der neuen Seklinge/von der alten Pflanken/ so den Sommer über ben den Wurkeln gemachet worden/ genommen/ und nach Jacobi 2. oder 3. Tage nach dem Voll-Mond verspflanket werden.

NB.

Will man absonderliche schöne Erdbeere haben / so hat man nachfolgendes in acht zu nehmen.

1. Muß man das Unfraut auf den Garten: Bets

te um die Erden fleissig ausjätten.

2. Ben jeder Pflanke ein tleines Stecklein stes cken/ und die Erdbeer mit dem Stiel daran hefften/also/ daß sie nicht auf die Erde zu hangen kommen.

3. Die Absetlinge an der Wurkel/ muß mau alle hinweg nehmen/ biß daß die Erdbeer zeitig werden.

4. Die Gartens Bette / wo man Erdbeere hins pflanket/solle man nicht alt werden lassen/sondern fast jährlich neue zurichten; dann was 4. oder 5. Jahr alt wird/ tauget nicht mehr.

5. Vor dem gröften Frost/ solle man die größten Blätter hinweg thun/oder abschneiden/hernach selbisge mit gutem Mist überlegen/ darvon werden sie sehr

verbessert/und zeitigen bald.

Nota.

Will man spat im Jahr Erdbeer haben/so schneis. det man ihnen die beste Blumen hinweg / und lasset

geld-Garren-und Baum-Künsten. 882 fienicht wachsen/so kommen sie spat herfür/ und were omlangsamer zeitig.

Num. 79.

Genff.

Senffwird in gute Garten, Erde im Frühling und wachsenden Mond gefäet.

Genffwird gegen dem Berbste reiff.

Num. 80.

Rothe Ruben oder Beiß-Ruben.

Derrothen Ruben Pfleg und Wartung ist eis welen mit dem Pastinact und Möhre Ruben/was die

Breining des Bodens anbelanget.

Die Aussaat geschiehet nach Ausganz des Windussim abnehmenden Mond folgender Gestalt: Man machet Reihens weiß mit einem Pstank: Stock Löschet etwannein Glied des Jingers tiefs und einer hand breit voneinanders leget in jedes Loch 2. oder 3. Körner; wann sie nun erwachsen und Blätter einer hand breit bekommen so verziehet man sies und läschtwur eine Wurkel in jedem Loch stehens die andern pstanket man eines Jusses weit voneinander so ben minnt ihnen aber zuvor die Jasen und kleinen Nesenwalburgeln.

Diesenigen/ so nicht verpflanket werden/ wachim zwar mehrentheils zerspalten/ bringen aber gemein niglich gröffere Burkeln/als die verpflankten/ herges stil wachsen die verpflankten länger und schöner.

NB,

Der Saame wird gleich so gesammlet / als von den gelben Möhr-Ruben gemeldet worden.

Rit

Rura

Rurk vor Winters/ und ehe der Frost den Ede boden schliesset/ werden sie/ nebens andern Wurkeln/ ausgenommen / und im Keller in Sand zum nothe wendigen Ruchen: Bebrauch verwahrer.

NB.

Die gemeine Artist/ daß/wann sie getocht/ gesschälet und erkaltet/ man sie zu Scheiblein oder kleisnen Plaken zerschneidet/mit Baum/Del/ Salk/Es

fig und Pfeffer jum Galat bereitet.

Desgleichen werden sie auch mit halb Wein/ halb Essig/ Meer-Rettich oder Krahn/Kümmel/oder Coriander (etliche nehmen auch Barnee darzu) auch Psesser/ in Faßlein eingemacht/ so bleiben sie etliche Wochen gut/ und dienen zum Fleisch und Gebrastens/ statt einer Tuncke aufgesetzt zu werden.

Ihre Krafft und Eugend ist den Möre Ruben nicht ungleiches sie erweichen den Leibe der Safft wird auch äusserlich zur Haupte Reinigung gebrauchet / so er nemlich aus der Wurkel gepresset und in die Nase gezogen wird.

Num. 81.

Mangolt/Beiß-Kohl/ Römischer Kohl.

Dessen sind zweyerlen Geschlecht/ weiß und roth/ derer Körnerwerden meistentheils an die Rucken der Bette fast Schuhe weit voneinander gesetzet / weilen sie grosse Pstanken machen / und viel breite Blätter bringen.

NB.

Wann die Kälte gang vorben/so wird der Saas men/

feld-Garten-und Baum-Runften. 883

men/ so wohl von dem Sommersals Winters Manspolimie wach sendem Mond in ein gut murb Erdreich

Wann die Pflanken das sechsste Blaterlanget/
wersehet man die besten/ wie vorgemeldet/ auf ein
whldurchmisser kand/ bricht im Verpflanken die
diken von den Wurkeln ab/ so wachsen sie desto beste
mindie Blätter.

NB.

Ben Ginsammlung der Blatter/ ist zu mercken/
ihsteniche mussen abgeschnitten/sondern Seitemarts
ingebrochen werden/ dadurch werden die übrigen ges
sirchet.

Wie der Mangolt ben der Haushaltung und ihr Ruchen zu nußen seine/ ist bereits befandt.

Num. 82.

Portulaca, Borgel-oder Burgel-

Borgelist zweherlen Sorten/ wild und zahm: Diewilde hat schmale Biatter/ die zahme mit breiten Blatter//wird im Barten gezeuget/es brauchet teiner indern Bartung/ wird in ein gleichsam verlohren/inoder sandicht Ort und Erdreich gesäet; wann es innal gesäet worden/hilfftes sich darnach selber sort/

NB.

Wann man nun darvon verlanget / so wartet unssolange/ biß er am Stengel recht schwark wird/
dann nimmt man ihn ab/ lässet ihn an der Sonne austrocknen/ und verwahret ihn/ wie andere Bannen. Wan hält das ür/der neue Sagmen sene Rtt 2

884 Von allerhand Kräutern/Blumen/

nicht so gut zur Aussaat / als der von zwen oder dren

Jahren.

Des jungen Portulacks Ruchen: Gebrauch/
ist wie anderer Salat: Kräuter/doch/daß es wegen seis ner kalten Eigenschafft mit Kressen/ Pfesser. Kraut/ oder andern wärmenden Kräutern/vermischet werde.

Der starckerwachsene Stengel/wie auch die Las ctuckensund Endivien-Stengel/ können/als Wegs warten und Scorzoneren/mit Zucker canditt werden/geben eine kräfftige und treffliche Kühlung dem hihis gen Beblüt.

NB

Die Franzosen haben im Gebrauch/ die Portulac-Stengel in Salk einzumachen/ und den Winter

über zum Galatzu gebrauchen.

Desgleichen können die Rölblein von den Stenngeln abgepflückeilrein gewaschen/mit Essig/Salk und Del bereitet/ und an statt der Cappern/ aufgesetzet werden.

Num. 83. Pfeffer-Kraut.

Ist ein Winters Gewächs, wann es einmahl ges

faet wird/vermehreres fich felbsten genug.

Es wird unter die fühlende Salat-Kräuter vers mischet / wegen seiner angenehmen Schärsse auch wol gedörzt/ und an statt des Bewurkes/ zum Speisen gebrauchet.

NB.

Es blühet fast den gangen Sommer durch/ das Rraut in die Schlasse Rammern gestreuet/ tödtet die Flöhe. Num. Num. 84.

Pimpinelle

Ist ebenmässig ein gut gesund Salat-Kraut/der Saame wird im Frühling mit zunehmendem Mond meinwohlbereitetes Beet gesäet/ wann sie aufgehet/ priniger man sie wohl von Unkraut/das Berpstand undienetihr nicht.

NB.

Dieses Krauts Gebrauch ist sum Salat/ ober im Bein darvon getruncken/reinet den Menschen zur stölichkeit / reiniget das Geblüt / treibet den Stein mollrin/ desgleichen die Monat-Zeiten/ist gut wis dralle Verstopffung der Leber / der Lungen und Niesm/ dienet wider den Stein/ Sand und Gries/kalsachisse Stranguria oder Harn-Winde) Colic, Hussm/Keichen u. a. m.

Num. 85.

Artischocken/Strobel-Dinen.

Die werden im Merken gefäet/ weil es aber das milangfam hergehet/ ist viel besser/ daß sie von den Reben-Schossen oder Encken der alten Artischocken songepflanket werden.

Diese pfleget man im Mayen umb den vollen Mond/ ohngefähr zwen Juß voneinander zu pflan-

fill.

NB.

Die Erde/dahin man sie verpflanken will/ muß Annestief aufgehacket/gereiniget/und mit gutem alten Mist vermischet werden.

Es ware auch gut / wo es senn tan/ daß man eis Ktt 2 nen Plat darzu erwählete/ der gegen der Sonnen gestegen/ und so viel möglich/ gegen Norden etwas bestehrmet werde.

Wann dergestalt darmit verfahren wird/so bring gen sie gegen dem Berbst ibre Frucht/und tommet man

also geschwind zu Artischocken.

Begen Winters werden sie bif auf einen Juß hoch von der Erden abgeschnitten/das Jußehoch noch stehendbleibende Kraut wird gleich den Endivien oben zusammen gebunden/ mit Erden so hoch bedecket/daß das Kraut 2. Finger hoch oben am Ende heraus rasget/ und dann mit Pserd: Mist über und über beles get/ so kan ihnen dann weder Frost noch Regen nicht leichtlich schaden.

NB.

Die Artischocken sind eine Speise für delicate Versonen/sonderlich aber für junge Chesteute.

Sie werden erstlich mit Basser gesotten / nachs mahls mit guter Fleische Bruh/ Butter/ Pfeffer und

Muscaten-Blub bereitet.

Wo man aber die Artischocken die Menge hat/schneidet man nur die Boden oder Kern heraus/ und richtet es zu/entweder wie jest gemeldt/ oder man präsgelts in Butter/ und thut Inguer und Sals darüber streuen.

Von einigen werden auch diese Böben/ nachder me sie in Wasser abgequeller/mitEssig/Del/Salk und

Pfeffer zu einem Salat bereitet.

Auf grosser Herren Tafeln/ werden auch solche Artischöcken: Böden zu Pasteten/desgleichen in Olopadriten vorgetragen.

Seld-Garten-und Baum-Runften. 887

Num. 86.

Haber: Wurkel/ oder Bocks: Bart.

Haber Burkel werden im Hornung/so bald die Irdezu gewinnen / gegen das lette Viertel gesäet; Biewohles besser/ daß man sie in der Fasten / oder greest im Majo/ mit abnehmendem Mond auf gut land säe.

Sie wollen ein gutes kand haben / im Aufwachs im wohl gewiedet/ und wann sie zu dichte stehen/vers

ggen werden.

NB.

Wiffen solde an Stecken gebunden/ und der Saame/
winn erzuzeitigen beginner / also fort behutsam abs
gnommen werden/weiler/wegen seiner Leichte/gerne
unsäuber und versteucht.

NB.

Die Wurkeln werden in der Kuchen gebrauchets und nachdeme sie aufgequelletsanch die schwarke Haue und gezogen / entweder zum Salat gebrauchets der auch an Hüner/Lamm: Fleisch/ Hecht und ander Allstegefocht.

Desgleichen werden sie auch vor sich selbst wie Mere Ruchen- Kräuter/mit Salt/ Butter und Bes

with abgemacher.

Num. 87.

Scorzonera, Spanische Haber= Wurtz/ oder Schlangen:

Diese saer man gleichfalls im Frühling / mit absuhmendem Mond/Reihen-weiß/ 4. Reihen auf ein Ktt 4

Einige faen sie auch zu der Zeit/ wann sie beginnen zu verblüben.

Die Sammlung des Saamens / wird eben so verrichtet/ wie ben voriger Haber - Wurs vermeldet worden.

Die Wurkel bleibet den ganken Winter in der Erden/dauert etliche Jahre/ ob sie schon Saamen träs get/und wird immer grösser.

Sie dringer auch nicht so tief in die Erden/als die gemeine Salisiste, sondern wächset etwas nach der Erden.

NB.

Diese Wurkel wird nicht nur in die Ruchen/sons dern auch in der Apothecken gebrauchet / massen die Herren Medici sich in gifftigen contagiosen Fieberns in der Pests Seuche/ auch in Milts Kranckheiten für den Schwindel und schwehre Noth sich deren zu bedies nen wissen.

NB.

In der Kuchen belangend/ist diese Wurkel viel zärter/als die gemeine Haber. Wurkel zu essen/ wann man es zum Salat/ oder sonsten zur Speiß brauchen will/muß man zuvor die schwarke Haut abziehen/dars nach in ein rein Wasser ein wenig weichen / damit sich die Bitterkeit ausziehe / nachmals wird sie gekochet / und zugerichtet/ wie von der Haber: Wurk vermeldet worden.

Num. 88. Zucker-Wurkel.

Diese werden im Hochteutschland Generlein/von etlichen zarte Garten-Rapungel/ von andern Zuckere Rübe

Niblein genanne; man kan fie wohl austeimen / als Saamen erzeugen/ doch ift es besser mit dem Reimen! derenviel benfammens voneinanders und feserfie im Grübling oder Herbst im abnehmendem Mond in eis nen auten mürben Boden / oder gut fett und fruchte bur Erdreich. Den Saamen faet man im October der November/ weil er lang in der Erden lieget/ fo abeter dann beffer auf als im Sommer.

NB.

Dif ist sonderlich merckwürdig zu erinnern/ daß man das Kraue der Zucker/Wurkeln/ wann es schon inde Grengel schieffet/ nit abhauen oder abschneiden follerweil dadurch das Wachschum der Wurkeln vers lindere wird/welches eine sonderbare Gigenschaffe dies se Gewächses ist/nemlich/je mehr sich das Kraut und die Stengel stärcken / je grösser auch die Wurkeln merden.

Dieses ist ein gar gurund gesundes Essen/und fona umsolche Wurkeln auf dreverlen Art in der Kuchen gibrauchet werden.

Erflich werden sie an Huner und Hammel-Rleisch Mochet/oder allein mit Butter und Gewürk bereitet.

Zum andern kan man sie / wann sie halb murbe lyn/ getochet/ aus einem gelinden Zeig im Schmalk der Rutter backen.

Drittens/schneidet man fie/wann fie gefocht/von immder/ macher es mit Galy Effig und Baumol zu tinem Salae. Sie find von Natur warm/werden leiche budauer/und geben zimlich viel Mahrung/find dahero dem Magen gesund. Die Weiber pflegen sie den Mans nern gerne aufzutragen/mit Borgeben/daß sie gar gesund senn/sie treiben den Urin/Stein und Gries/wie derstehen auch dem Giffe. Rtt s Num.

Num. 89.

Bulbo Custanum Pepperle.

Dieses Gewächse saer man um Johannis Baptistæ, und wartet sein des Sommers mit Jätten und Begiessen. In der Fasten gräbet man es aus der Ers den / gebrauchet es in der Kuchen an statt des Salas tes / oder kochet es ben Fischen / Lamm , Fleisch und Zartuffeln.

Num. 90.

Petersil/Pastinack/Mören/rothe Ruben/Lauch/Knoblauch und Zwiebeln.

Diese alle werden in der Fasten gegen das lekte

Biertel gefået/ so wachsen fie sein unter sich.

Manmuß auch wohl zusehen / daß der Mond nicht etwann im Krebs oder Scorpion gehe/ sonsten werden die Wurkeln wurmicht oder brandicht.

Num. 91.

Lauch/Esch=und Schnitt=Lauch.

Der Escheund Schnittz Lauch kan zwar aus Saas men gezeuger werden/dieweil es aber sehr langsam das mit hergehet/brauchet man mehrentheils die Vermehrung durch die Wurkeln.

Nemlich/ man reisset so wohl im Frühling/ als Herbste/ einen Klumpen Wurkel voneinander/ und seket jedes Zwiebelein besonders / welche sich dann in

furger Zeit vermehren.

Es wird der Schnitt-Lauch auch unter den fraus sen Lattich gesäet/er stehet ein Jahr/ehe er Saamen träs get/und will gute schwarke Erde haben.

In

Seld Garren und Baum-Runften. 891

In dem Baum-Garten wird der Schnitte Lauch um die Barten-Bette herum gesetzet/daß man ihn ders gestalt in der Ruchen zur Speise gebrauchen möge. Es tönnen unterschiedliche Speisen damit gut und schmackhaftig gemachet werden.

Num. 92.

Vom Fenchel.

Des Fenchels sennd zwen Geschleche/ einer suß/

derander bieter.

Der süsse wird in Welschlands desgleichen auch in Braband gezogens wie Seleri, und mit Salk und

Pfeffer genossen.

Sie bedörffen bende nicht sonderer Wartung noch Sorgfältigkeit/wann nur der Saamen kräfftig/ und das Erdreich gut ist/jedoch erfordert der süsse mehr Aussicht/als der bittere,

NB.

Manpfleget die gar fleinen Gurcken oder Küms merlinge mit den Fenchel-Dolden/ desgleichen mit Estig/ Pfesserund Salk/ in Käßlein einzumachen/ das ist gar ein gut und lieblich Esten/ zu Fleisch und Gebratens.

NB.

Desgleichen pfleger man auch die ganken Stene gelund Dolden in irzdezen Geschirren allein/mit Es sigund Salk einzumachen/ ist sehr gut zu den Augen/ und schärffer mercklich das Gesichte.

Num. 93.

Dille/Anisum hortense.

Garten Dille gehöret auch mit unter die Kräuter/ ver/ die keiner großen Pfleg und Wartung bedorffen/ wird im Majo in sandichte Erde im offenen Platz gesäet/blühet im Junio, wo ein guter Frühling fället/sonsten im Julio, auch wol erst im Augusto, wo er einmal gesäet wird/ vermehreter sich hernachmahls mehr als zu viel.

NB.

Dessen Blätter/Blühe und Saamen/desgleichen die Wurzel/ warmen und trocknen/ vermehret den Frauen die Milch/u.a.m.

Num. 94.

Von Erbsen.

Die Zeits frühe Erbsen zu saen/ist im Frühlings sobald die größe Rätte vorben; um das erste Biertels wann der Mond ein lüstiges Zeichen durchgehet / so hängen sie sich vollsund bekommen keine Würmer.

Von der Stund der Aussaat hat man einen alten Weibers Blauben/ daß es sollen seyn/9. 10. oder 11. Uhr vor Vormittage/ so sollen mehr Erbsen in eis

ner Schotten/als souften wachfen.

Es sind viel der Meinung/daß die Erbis: Brühe die Kindbetterin reinige / die Milch ihnen vermehre/auch die Belb: und Wassersucht vertreibe / aber sie irsten in der Warheit sehr / sintemahl die Erbsen tühlen und trocknen: Gollen demnach/massen Mathiolus erinnert / wir Teutschen billich verhüten / daß denen

Kindbetterinnen/ auch denen/ so purgiren/ teine Erbis-Bruh gegeben

merde.

Num.

Num. 95. Von Kürbissen.

Deren find auch mancherlen Gorten / flein und

groß/långlicht und rund.

Sie wollen eine fette und Sonnenereiche Erden haben/ und mit Fleiß an bequeme Derter/ es seye an kanen/ Stangen/ Geländer oder kauben verpflans sit seyn.

NB.

Wann nun die Rürbisse recht reiff sennd / schneis det man sie mit dem Stiel ab/ und leget sie auf Bretsett / aneinen temperirten Ort/ also / daß sie nicht aneinander rühren. Die Kern oder den Saamen hebtman auf wann sie zur Speise nach und nach verstrauchet werden.

NB.

Diegrossen Kürbisse werden statt eines Gemüs stell für das Gesindes mit Milch/ wie bekandt/ gestochet.

Die kleinen Stern-Rürbes/ wann sie noch jung kom/ lassen sich auf zweherlen Arten zurichten; Alist man spaltet sie 2. oder dreymahl voneinander / und schneidet so wohl die auswendige Schale / als das Kern-Haus hinweg / das Ubrige siedet man so gank mit Basser ab / biß es mürbe wird / alsdann gieset man das Abasser darvon / und hergegen eine gute Gleisch-Brüh daran/ würket/ und richtet also die gansten Schnitten ohnzerbrochen an.

· Zum andern/kan man die also zugerichtete Schnitz ten/ mit Butter und Gewürk in einen Pasketen-Zeig sten/und wie gebräuchlich/ im Osen bachen lassen.

Num,

Citrullen/oder Citroullen.

Ist auch eine Urt von runden Kürbissen / doch werden sie für besser und wohlgeschmacker gehalten/ haben im übrigen mit den Kürbissen einerlen Pstege und Wartung/ist derohalben unnöchig/viel darvonzu melden.

Insonderheit erfordern sie einen gleichen Bos den/die Frucht ist grün/der Saame schwark/röthliche oder Uschen. Farb. In einem Waiken: Hauffen tan die Frucht über 3. Jahr erhalten werden.

NB

Die Sammlung derselben ist/wann sie reche reiff sind/darum man sie August-Sierullen nennet. Dies se verderben nicht so gar geschwind auf der Erden/ sons

dern zeitigen je mehr und mehr.

Ben dem ersten Frost werden sie früh gesamme let/und ausgehäufft/an die Wärme geleget/daß sie des Tages über abtrocknen/darnach verwähret man sie an einen temperirten Drt/auf Brettern/ man muß sie wenig berühren. Uber alles/wollen sie vor Frost vers wahret seyn/widrigen falls verderben sie gar leichtlich. NB.

Un etlichen Orten/sonderlich in Franckreich/wird mit den Citrullen das Meel angeseuchtet/und mit und ter das Brod gebachen / welches dann darvon schön gelb/ besser und wohlgeschmacker / auch etwas setter wird.

Solches Brod ist insonderheit denen Hecticis und Schwindsüchtigen/ auch denjenigen/ die eine Ers kühlung vonnöthen haben/ sehr annehmlich und ges sund. Num.

Num. 97.

Pfeben und Melonen.

Die Frankosen pflegen Sprichwortstweis zu fas un: Que le Melon estla pliece Majstresse de wut le Sardinage. Das ift : Die Melonen find das

Reifterftuck eines gangen Barten- Wercks.

Zum vordersten ist vonnöthen/ daß man sich um werlesenen guten Saamen aus Italien / Francks nich / Ungarn oder Niederland bewerbe / damit der iberfüssige Fleiß und Mühe/ so sie ohnedas por ans dem Ruchen-Gewächsen erfordern / nicht vergeblich angewenderwerde. Huch kan man aufheben die Kere nen von denen besteit und frühzeitigsten Melonen/ die in Barten gewächsen / darvon Früchte man selbsten gnossen/und nach selbst Appetit gut befunden hat.

Ferner ift nothwendig / daß man zu Pflangung du Melonen und Pfoben / einen solchen Dre oder Plak trwähle / weicher wohl gegen der Mittags. Conneliege/ und vor bosen schädlichen Winden bes

trenet senéz

Bu mehrerer Berficherung/ umsiehet man einen Alden Ortmit einem Gebusche von langen Strohe/ in form/ als Stroh: Matten gebunden (so etliche Groh: Båndezu nennen pflegen/) und befestiger es missarcken Pfählen/ daß es die Winde nicht loßmadenfönnen.

Darnach will das Mist. Bett nicht obenhin/und Mchgemeiner Art/sondern mit besonderm Fleiß zuge ffetund zubereitet senn. Die Zurüstung aber des Mf. Bettes / oder sogenannten Melonens Bergs/ mauffolgende Artgeschehen:

Grstlich brauchet man darzu hölkerne lange Rås sten/2. Fuß hoch/ selbige füllet man biß auf die Helste te mit Roß-Mist/oder welches viel besser/ mit gesiebter guter Erden/ welche mit einem Biertel Weiden-oder Eichen-Erde angemischet sene.

Solchen Rasten stellet man an eine Mauer oder Geländer/ woselbsten er vor schädlichen Nord-Winsden befreyet/hergegen von Sud/Ost und West freye Sonne habe/ und derselben ungehindert geniessen

werde.

Wann nun das Melonen Bette jektsbeschried ner Massen bereitetist/ so seket man den Saamen/ nachdemerr zuvor 12. Stunden in Malvasier/susser Küh-Milch/oder gezuckerten Rosen= Wasser geweichet (dergestalt wird die Frucht susser und annehmlicher) um den vollen Mond/ nach beschriebener Massen hinein.

NB.

selds Garrensund Baims Rünsten. 897 NB.

Ausser deme ist wol Achtung zu geben / weilen die Erhikung des Mistbettes Anfangs zu hefftig/daß man den Saamen nicht eher stecke / als bis darinn eine

temperirte Wärme verspühret wird/ welches ohnges ifthe den dritten Eag nach der Zurüftung geschieher.

NB

Etliche haben auch den Bebrauch/daß sie den zus wegequellten Saamen/in ein feucht wüllen Euchleine legen / und ihn also in einen warmen Det liegen lassen biser faimet/alsdenn stecken sie ihn wohin sie wollen.

NB.

Alle Nächte/wie auch am Tage/soes rauch und mfreundlich Wetter ist/muß man das besagte Miste butteder den Melonenberg/wohl bedecken / es gesches hemungleich mit Hols-Thuren/Stroh-Matten oder Nohr-Flechten. Wenn nun die Aussaat auf jest bes meldte Artverrichtet worden / auch das Wetter savos mbel und gut / so kommen die ersten Blätlein gemein mislich in 6. Tagen/oder sast eher/herfür/da denn das Wedecken am seissigssten beobachtet senn will. Mie dem Bedecken fähret man so ferner sort / bis dem Ostänssein das zie oder ste Blat gewach sen als denn istes Zeit/sie zu versesen oder zu pflanken:

Mit dem Verseken aber hat es folgende Verschaffenheit: Ihr müsset hierzu in Vereitschaffe halten lange Vetter von mürben und setten Grund / denn verseket man sie zwen in dren Fuß weit voneinander/die köcher müssen ohngefähr einen Schuh breit / und

einen tieff fenn-

Solch Verseigen solle vermittelst zwener von eis

898 Von allerhand Kräutern/Blumen/

sernen Blech gemachter Verpflanker geschehen/so bene

de eine Form und Weite haben.

Mit dem einen hebet man so viel Erde aus auf den zubereiteten Pflankbette/als er in sich sassen kan: Mit dem andern aber hebet man aus auf den Mistbette ein Melonen-Pflanklein/also daß der Mutter-Grund gank daran bleibe/und seket es so bald in das gemachte koch des Pflankbettes/ nimmt alsdenn den Drath aus dem Verseker/undsöffnet ihm so viel/daß man ihn gemächlich heraus ziehen kan / die Pflanke aber mit dem Erdreich darinn bleibe; welche Urt des Verpflankens unter allen die bequemste ist.

NB:

Dieweilen aber nicht überall solche Verpflanker oder Verseker gebrauchlich seynd / alsdenn ist dafür

folgender Unterricht zu mercken:

Dbbemeldte Löcher mag man mit guten alten Mist/bis auf zwen Finger zufüllen/ in der Mitten aber ledigen Platz lassen/darein man die jungen Mestonen-Pfläntzlein mit ihrem Mutter-Grund (als wosrandas Meinste gelegen) setzen könnne: im Auszies hen solle man der kleinen Wurkeln/ so viel möglich verschonen/welches denn geschicht/ wenn man den Grund zugleich mit nimmt/so viel und tiest/als einer mit benden Händen sassen mag/ und wann der Ort nahe/solle man denselben nicht aus den Händen lassen/sondern so stracks dahin tragen und setzen.

NB.

Diese Arbeit solle gegen Abend / und/so viel es müglich/an einem hellen Tag geschehen/und verrichtet werden. So auch die Zeit warm und trocken / sollen sie des Tages vor der Sonne gedecket werden/wemgst fünst

funf oder sechs Zag lang / damit dergestalt die neuen Pfänglein im Schatten bleiben / biß daß man siehet/ daßsteanfahen zu wächsen und zuzunehmen. Indessen kwassere man sie auch und saubere sie öffeers von aufs machsenden Untraut/ damit sie bald Erden fassen/und usto frecher und fecker fortwachsen mögen.

NB.

Weilen auch die Melonen ferners die Gigens haffe und Natur an sich haben / daß die Frucht nies mahls aus dem ersten Grad/oder so genannten Herk-Kaimen/sondern aus den Neben-Alesten herfür wachfilialsomuß man dann zeitlich zu Hülffe kommen ? widrigenfalls die Frucht mercklich verhindert wird.

Dieses geschicht aber also: Wenn das Melonens Mänglein etwan fünff oder jechs Blätter bekomment follmanthnen das Herklein oder die Spike fäuberlich miden Fingern ausbrechen / (folches solle aber nicht mit Austlemmung der Rägel/wie exliche pflegen/ sondern mit Ausstossung eines Fingers geschehen) sgiebres als denn bald Aestel oder Neben-Schössel welche bald anfangen Frucht zu zeugen / welches sons stingar langfam geschiehet so man alles nach geraths vollund ohne Unterscheid aufwachsen lässet.

NR.

Es ist aber an solchem Husbrechen allein nicht ges mig / denn es gibt auch unter den Nebens Schossen oder Aesten zuweilen wilde Rancken / so gank unnüß und niches als ledige Blumen ohne Fruche herfür schiessen/ da wird nun eine fleissige und langwierige Erfahrenheit erfordert / daß der emfige Gartner des tensursitatig wahrnehme/ damit er sie sein zeitlich abs breche/ 2112

900 Von allerhand Präutern/Blumen/ breche/ und die guten Schoß an ihrer Fruchtbarkeit

nicht verhindert werden.

Henn man nemlichen auch die fruchtbaren Schossen oder Aleste von den falschen oder unnüßen Blumen/ die nemlichen keine Kölblein oder junge Fruchthinter sich haben/gleichfalls sieistig säubere/welches dann eis ne ebenmässige gute Experienz und Wissenschaffe haben will/ auch nicht so deutlich und klärlich kan beschrieben/als von der Hand gewiesen und angezeiget werden; die Säubern aber/wie es insgemein genensnet wird/ ist nicht allein nuslich und der Frucht ersprießlich/sondern siehet auch sehr lustig/ wenn man keine andere Blumen siehet/als da zugleich die Frucht mit vorhanden.

NB.

Erwähntes Ausbrechen soll nicht nut einmahlen/ sondern so offt man siehet/daß die Stauden zu viel in das Rraut wachsen wollen/ geschehen/ dasselbige vershindert/daß sie nicht zu geile werden/ und die Frucht ihre Nahrung besser bekommen kan/ denn so dieselbige in zu grosser Anzahl sind/mögen sie deskoweniger groß wachsen; wenn derowegen eine Stauden z. oder 4. Melonen hat/ ist es gnugsam.

Sonsten ist ben den Melonen auch in Achtzu nehmen/daß man die Aleste oder Rancken nicht verz wirret/und unformlich durcheinander wachsen lasse/ sondern sie über das Bette auf benden Seiten sein

ordentlich und zierlich ausbreite.

NB. Im übrigen sind ben dem Wachsthum der Melonen nachfolgende fünff Puncta nachdrücklich zu beobachten:

i. 38

gelde Garteneund Baume Runstein 901

påten Jahr-Gången/ sehr nöthig und gut/daß man die Melonen zu Abends ben kaiten Wetter/ des gleichen so man Hagel und Schauer beforget/ sleistig bedecke/ dieses kan vornehmen und Herren-Gärten mit Bläsernen/ in gemeinen Gärten aber mit hierzu bereiteten Stroh-Glocken/ süglich geschehen/ damit sevon der Käste nicht beschädiget/ noch von His oder

Kijelgerschmerrert werden mogen,

2. Beliebet denen Melonen das Befeuchten der Begiessen sehr wohl/ sonderlich ben grosser Hike und durren Wetter; Es mußaber zu bequemer Zeit und mit rechter Maaß fürgenommen werden / infons derheit soll man der Blatter und Frucht in der Jugend wisconen/und sie nicht negen/oder/so es ja seyn muß/ swenig als möglich; vornehmlich foll man das Bes prengen und Begieffen unterlassen/fobalden die Me= lonen-Rern herfür kaimen oder sprossen/sondern dars mitwarten/bifffie in etwas erstarcket; nachmahls foll 16/meinst nur ben groffer Dürre / nicht aber mit fris schem Brunnen- 2Basser/ sondern mit gelindem und wichem Wassersso extiche Stunden an der Sonnen Manden/geschehen/da muß man sie dan bloß an den Burkeln/sonderlich mit angelegten Filken/oder wüls knenkappen befeuchten/die Blatter und Frucht aber/ pleman/wie gemeldt/ damitverschonen.

Solch Benehen oder Begiessen aber / soll nicht immersort gebraucht werden/sondern nur so lang/bis die Frucht über den halben Theil kommen/ und etwan tinerzimlichen Faust groß worden / alsdann soll man mit der Bässerung einhalten / sintemahlen wann die Melonen anfangen zu reiffen / beliebet ihnen vielmehr

हा। ३

die Trockne / als die Feuchtigkeit; få / je trockner die Zeit gegen ihrer Zeitigung/je besser und wolgeschmack:

ter sie werden.

3. Wann nun die Frucht in etwas erstarcket/
muß sie nicht auf der Erden liegen bleiben/damit sie nicht den Mist. Dampf noch Erden-Geschmack an sich siehe/oder von dem überstüssigen Regenwetter/ von unten auf dem Lager erfaulen/sondern siemüssen auf gebrochene Stücklein Schiefer-oder Ziegel-Steis ne geleget werden/als auf welchen sie auch/wegen Ges genwürckung der Sonnen-Strahlen/gleichsam ges doppelte Wärme empfinden.

NB.

Worben abermahlen zu mercken / daß solch Unsterlegen nicht zu frühzeitig geschehe / dann die junge Frucht mag nicht leiden / daß sie viel berühret / noch zu früh was darunter geleget werde / massen sie solches an ihrem Zunehmen verhindert. Wann nicht starckes Regenwetter einfället / solle mit dem Unterlegen innengehalten werden / biß sie meinst ausgewachsen seyn werden.

4. Man solle sie auch auf einmahlen nicht vollig umkehren / sintemahlen solche Verdrehung dem Stiel verderblich/daß nachmahls die Frucht ihre fernere Nahrung nicht wohl bekommen kan / sondern man solle dieselben nach und nach allgemächlich umwenden/damit es dem Stiel nicht schaden / und der-

geftalt die Frucht defto beffer reiffen moge.

s. Im übrigen ist zu mercken / daß die wachs senden Melonen durchaus nicht viel betastet sehn wollen.

Was nun endlichen die Reiffs oder Zeitigung belans

belanget / ist darvon zu mercken / daß keine Frucht / die also zu rechter Zeit abgenommen seyn will/als die Meslonen; dann wann die Abnehmung zu früh oder zu spat geschicht/ist es der Frucht mercklich nachtheilig. Derohalben ist nothig/daß man des Zages zum wesnigsten drey oder viermaln den Melonen = Garten bessuche/widrigen Falls überreiffen einige gar leicht/wersden melbicht / weich / voll Wassers / und abgeschmack/ sonderlich die kleinen Zucker = Melonen.

NB.

Es find aber die Melonen/ob sie gut und reiff sind!

1. 2Bann es scheinet/ daß der Knopff oder Stiel

sidvon dem Leib der Frucht ablösen will.

2. Wann die kleine Ranckes daran der Knopff der Stiel sikeel zu vertrocknen anfähet.

3. Wann die Frucht untenher beginnet gelb zu

werden.

4. Wann die Melonen beginnen einen guten liebe

lichen Geruch von fich zu geben.

Die aber täglich mit dergleichen Garten = Wercke umgehen/haben diese Erkannenuß aus dem Gesichtes und wissen sie zu unterscheiden an Veränderung der Jarb/wann sich nemlich dieselbe schön gelb zwischen den Rippen zeigen.

NB.

Im Abnehmen der Melonen ist folgender Untersichted zu mercken: Die Melonen oder Pföben solle mandes Morgens früh/ eh die Sonne aufgehet/ und wann sie/ wie gemeldet/ sich selbst von ihren Stielen ansahen loß zu machen / darzu auch an benden Spiken einen

204 Von allerhand Rräutern/Blumens

einen annehmlichen und lieblichen Geruch von fich ges ben/abnehmen oder ein sammlen.

NB.

Im Fall sie aber über Land/oder in die Ferne versfender werden sollen/muß man sie etwas zeitlicher absnehmen/sobalden sie sich nemlich etwas zu verändern anfahen/den Stiel aber solle man/ohngesehr einer Spannen lang/daran lassen/bloß mie den Händen abreissen/und ja kein Messer oder Eisen darzu gebrauchen/so mag alsdann die Frucht erst unterwegs zu ihzer vollkommenen Zeitigung gelangen/welches aber das Abschneiden verhindern würde.

NB

Im Fall man sie aber bald essen will / so nimme man sie gank reiff ab/ und dieweil an einer warmen Melonen keine Annehmlichkeit / so leget sie in einen

Eimer frisches Wassers zur Abkühlung.

Die übrigen reiffen Melonen oder Pföben/soman etwas länger ausheben will / legt man auf ein Bret in einen Reller/oder sonst tüblen Ort/sowerden sie bald mürb; es ist auch von etlichen gut befunden worden / daß man ihnen vorhero einen Niß der Länge nach mit einem Messer giebet/so mögen sie dann desto länger behalten werden.

NB.

Inswischen aber soll man wohl zusehen/ daß man sie wohl für Kaken verhüte/ dann sie den Melonen sehr Befähr sind.

NB.

Ben den jungen Melonen/ so man auf vornehmer Derren Zasel bringen will / ist sonderlich zu mercken/ Daß im Abnehmen an einer jeden Melone der Knoten/ daran daran der Stengel oder Stiel fint/mit zwen oder dren Glästern zur Zierath gelassen werde; sintemahlenz wann ihnen solcher Knoten oder Stengel benommen wirdt so verliehren sie ihre Krafft und besten Safft/jasterriechen gleichsam wie ein Wein : Faß / welches Spund : loß liegt.

NB.

Dafern im August : Monat zuviel Regen einstelldhero zu besorgen / daß die spätesten Melonen oder
psöben schwerlich zur völligen Reisfung gelangen
werden; so breche man sie lieber ab/ und lege sie in
nocken Erbis = Stroh / darinnen können sie vollends
wisigen.

Zum Beschluß soll man auch dem euriosen Liebhashte solcher Frucht zum Besten / diesenigen Zeichen bestügen/woraus man eine vollkommene gute Melvs mertennen kan/ und deren sind an der Zahl sieben.

1. Sie muß nicht zu grun noch zu reiff fenn.

2. Sie muß volle Nahrung gehabt haben / und an iner lebhafften Pflanke gewachsen sent.

3. Sie muß auch nicht durch allzu hefftige Hike zu

iner gar zu schnellen Reiffung getrieben senn.

4. Sie mußeinen dicken / kurken/ und etwas gelds fen Stengel oder Stiel haben.

s. Sie muß fein aufgeschwollen und schwehr in der

Dand senn.

6. Sie soll nicht weich / sondern härrlich im Drus

den sich befinden.

7. Müssen sie innwendig ein dick / fett Fleisch oder Marck/ und trockene Höhle haben/ schön röthliche son/ und so man sie schüttelt/ nicht schlottern noch schwancken.

11 5 Dafern

906 Von allerhand Rräutern/Blumen/

Dafern sie aber dergleichen Eigenschafften an sich nicht haben/ist es viel besser/man gebe sie/als eine un= eücheige/und den Menschen ungesunde Frucht/(s.h.) den Schweinen/oder anderem Bieh/als denen sie sehr anmuthig sind/selbige auch sehr sett darvon zu werden psiegen.

Num. 98.

Gurcken / Cucumern / Kummerlinge.

Bas der Gurcken Aussaat anbelangt/geschicht sels bige zwen soder dreymalen / und zwar die destere um St. Johannis / damit sie nicht allzu gleich die Reifs sung erlangen / und da etwann eine mißräthe / doch die andere gerathe.

NB.

Wann man sie auch nun frühzeitig will haben/kan man sie mit den Melonen zugleich auf das Mist. Bete saen/um den vollen Mond/und den Saamen vorhes ro/wann man will/in Hönig z Wasser oder Kühez Milch weichen.

Um Gregorii / auch mit vollem Schein/ift die beste Zeit/sie zu verpflanken/und kommet ihre Wartung mit den Melonen gutes Theils überein/doch können sie etwas mehr Kält vertragen.

Herentgegen erfordern sie viel mehr Beseuchtung/

als die Melonen.

NB.

Von dem Abnehmen der Gurckenist bekandts daß solches geschehen musse/ehe sie grun und gelbe werd den/wosern sie anderst eine angenehme Speis senn sollen.

NB. Zum

NB.

gum Saamen aber läffer man einige bald/ von de. nmersten / so schon weiß und lang sennd / so lange lies gen/bif sie an dem Kraut gang murb und gelb were den/dann schneider man sie auf/ trocknet den Saas men wohl an der Euffe/verschliest ihn dann mit Fleiß/ weil ihm die Maus fehr gefahr fennd.

Weil die Gurcken oder Kümmerling zur Kuchen jugebrauchen/ist bereits bekandt/ und ist ein Eust = Ef. sen/ deffen fich billich ein Liebhaber der Gesundheit/wes gen ihrer bosen Feuchtigkeit / enthalten soll / es sene dann / daß ste mit Pfeffer / Salk / Del und gutem Es sawohl corrigiret senn.

NB.

Weiln unter den Eucumern auch eine Urt/ so man/. wegen ihrer Lange und Krumme / Schlangen : Cu. amern nennet / auch offemals man selbige von zwen bifdren und mehr Schuhe lang findet/ und ob dieses juglauben/ etliche Uberwißige in Zweiffel ziehen wols lm/ weilen sie dergleichen nicht gesehen / als beziehen wir uns nicht allein auf alle inn sund ausländische/ sondern auch des Teutschlandes Garten / und erfahre ne Barener / da dann die Unwissende ben selbigen den Augenschein und ferneren Bericht darvon einzuholen habens

Will man nun dergleichen Schlangens Eucumern shon lang = wachsend machen / daß sie sich auf der Ere den nicht frümmen/fopflangt man sie an eine Wand/ oder sest einen Pfahl darneben/lässe sie daran aufsteis gen/ und heffret sie zum Wachsen.

Dieses

Dieses ist ben Herrn Salkwedels/ seel. Apotheckers im weissen Schwahnen zu Franckfurt am Mann/auf der Bockenheimer = Gassen/ in seinem Lust = und Arts nen = Garten vor wenig Jahren zu sehen gewesen.

NB.

Wie die grossen Gurcken mit Salk und Dillkraut in Rufen oder Fäßlein eingemachet werden/ ist schon bekandt.

Es ist aber noch eine andere und fünstlichere Art die kleinen Kümmerling in Essig / Salk/Pfesser und Fenchel: Rraut einzumachen / verhält sich also: Nehmet die Gurcken oder Kümmerling ab/ wann sie noch met die Gurcken oder Kümmerling ab/ wann sie noch gank klein/und nicht viel größer als Hasel: Nisse sind/wascher sie rein / und leger sie in ein Sieb/ oder schütztet sie auf ein Euch / und lasser sie hernach wieder trozesten werden.

Darnach nehmt ein Fäßlein / belegtes unten mit Wein = kaub/hernach menget Salk und grob = gestoffenen Pfesser wohl durcheinander/ und legt unten eine kage Feuchel/ dann streuet darauf Salk und Pfesser/ darnach legt wieder eine kage Kümmerling und Fenchel/und wechselt also darmit um/biß das Fäßlein voll wird/aber streuet allezeit vermenget Salk und Pfesser parzwischen.

Alsdann giesset guten Wein = Essig darüber / und bedecket es mit Wein = Laub / hernach beschwehret in etwas den Deckel/so werden sie nicht allein gut und geschmackhafftig / sondern sie dauren auch ein gankes Jahr über.

Num. 994

Garten=Schwämme.

Garten: Schwämme seynd insgemein bekandt/
als da seynd Brat: Schwämme / Pfisserling/ Rehling und dergleichen. Ihre Pflanzung in Gärtent
geschiehet auf folgende Weise: Man nimmt Abschnictevondergleichen Schwämmen / wann man sie säubert / und in der Ruchen zurichten will / wie auch alles
Wurmstichige / wirst selbiges auf ein Mist: Bette/
so von furzem verwesenen Mist gleichsam zur Erden
worden ist schüttet auch das Wasser / darinn die ErdSchwämme abgewaschen worden / darauf / so werden
bald Schwämme wachsen / so man verspeissen fan/
und mag man ein solches Schwammen: Bette im
Garten / wo es recht zugerichtet ist / zwen oder dren
Jahr lang geniessen.

NB.

Dassenige Wasser/worinnen die Erd; Schwäm; im gesotten worden/wie der ausgepresse Saffe der Schwämme/wann man selbigen an der Buch; Bäude Wurkel giesset/werden darvon bald viel Schwämme auswachsen.

Und so viel von allerlen erdencklichen GartenFrüchten und Aräutern/ soben uns Teutschen in unsern gewöhnlichen Ruchen = Gärten gepflanket/ und
dann ben uns / sowol hohen als niedrigen Personen/
auf Tasel und Tische gebracht/ und allda aufgetragen und verspeisset wer-

dens

Unterschiedliche rare Arcanen, Secreten, oder sonderbare Baum= Künste/allerhand schön/gut und wohl= geschmacke Früchte oder Obst zu zeugen/u. a. m.

Baum : Früchte / vermittelst der Jmpsf = oder Pelk : Runst / wann man nemlich von andern schos nen/ raren und guten Früchten Reisser oder Zweige darauf propsfet / verbessern und vergrössern kan / auch dafür gehalten wird/daß man derselben Farben verzändern/ und auch verbessern könne/ darum folget

Num. 1.

1. Wie man von Aepsfel = Birnen= und Pfirsing : Baumen schöne rothe Früchte zeugen möge.

Es trägt sich bisweilen zu / daß ein Apffel = oder Birn = Baum schlechte / und an Farben unansehn. liche Früchte bringet / welche man öffters verbessert se.

hen und wissen mochte.

Hierzu nun wird von vielen Garten: Verständigen gerühmet / daß man die Wurkeln der Bäume auf und umgräbet / und von Steinen und anderm Unrath die Erdereiniget / hernach das annoch warme Blut von einem frisch zeschlachten Ochsen oder Ralb hinein an die Wurkeln giesset / hierdurch wird nicht allein das Erdreich wohl gedunget / sondern die Aepfzsel und Virne sollen auch durch den aussteigenden Saste eine Röthe empfangen

2. Andere

2. Andere find nun der Meynung/wann man die Pfropff : Reisser in frisch Hecht = oder Hiner = Blut weiche / oder beym Aufsetzen darein tauche / so soll der Baumrothe Frucht bringen.

Noch andererathen/man soll rothe Rosen & Staus

den neben dem Gramm pflanken.

Doer:

Man soll Aepstel : und Birn : Zweige auf Mauls ler: Stämme pfropffen / so werden alsdann rothe kuichte erfolgen.

NB:

Es sind auch etliche der Mennung / man könne die Frucht an Farben verändern / so man ein Loch unten am Stamm bohre/ und von densenigen Farben/ die man verlanget / hinein thun / und das Loch mit einem hagenbuchen pflock oder Zweck sest zukeilen.

Dder:

Man entdecket den Apstel Daum im Frühling die Wurkel / und begiesset ihn zum öfftern mit Urin oder hand erwänn zehen oder zwölff Tage/decket ihn wies drum zu / und begiesset ihn noch ferners einen Tag unden andern mit Urin/so wird er schöne rothe Aepfsssl tragen.

Num. 2.

Kirschen / oder ander Stein = Obst/ ohne Kerne zu zeugen.

1. So man einen jungen Rirsch-Baum das Marct aus dem Stamm nimme / hernach fein dichte wieder sibmdet/ so soll er Kirschen ohne Stein tragen.

Dder:

Welches noch besser/man schneidet ein Zweiglein

von einem Stein ztragenden Baum / so sich biegen lässet / spiket es an benden Enden / und zweiget oder pfropsfet es an beeden Seiten am Pelk " Stock / verswahrt hernach bende gezweigte Derter wohl verschmies ret mit Pelk " Wax / oder verschmieret es wohl mit Moos und settem Grund / und bindet sie sein sest wies der zusammen / darnach über ein Jahr / wann nun der Zweiz oder Pelk " Reiß " Ballen träget und ausschläsget / darzu ziemliche Krasst und Stärck vom Pfropsfs Stamm empfangen hat / so schneidet das doppelt ; gespfropsfte Zweizlein mitten entzwen / benehmet ihm die grossen Sprossen / und lasset die andern wachsen dergestalten bringen sie Früchte ohne Stein.

3. Deßgleichen solle auch geschehen/wann die allerkleinsten Aestlein von einem jungen Rirsch : Pstaums Pfirsing : oder andern Baum/welcher Stein : Rerne träget/ abgerissen/ und dergestalten in dem Grund ges leget werden / die obere Spise aber untersich komme z hachmals/wann ihr innen werdet/daß die Spisen eins gewurselt / oder bekommen haben / sollt ihr abermalen die grösten Aestlein abschneiden / die andern aber/wels

che zart und dunn fennd/ feben laffen.

Die Urfach aber solcher Stein zund Rernlosigseit ist diese: Daß/wo in einem Baum tein Marck ist/kan er auch keine Frucht mit Steinen oder Rernen brinzgen / die oberen Spiken aber am Zweig haben kein Marck / darum muß ja folgen / daß auch alles das Obst / welches von solcher jekt zeemeldten Pflankung wächst auch keinen Stein oder Kern trage / wie eben.

falls dasjenige/welches von den Baumen kome met/denen der Rern oder das Marck benommen worden.

Num.

Num. 3.

Honig=süsse Mespeln ohne Steine zu zeugen.

Wollt ihr Honig : stiffe Mespeln ohne Steine has him fo sollet the fie auf eine Muscat & Rosen & Staude meigen/ suvor aber die Pelfe Zweige wohl im Honid neken:

Num. 4

Pflaumen den Mandeln gleich zu zeugen.

Soman die Pflaumen-Zweiglein aufeinen Manid Baum pelket oder zweiget/ so tragt er alsbann Pflaumen wie Mandeln.

Num: 5:

Daß ein Baum Pfirsing und Mans deln zugleich trage.

Sognan Mandel = Zweiglein auf einen Pfirfinge Samm / oder Pfirsing = Zweiglein auf einen Manbel: Stamm pelget / so hat man Pfirfing und Mandeln beneinander / und wird dergestalten Schaalen und Kern wohl zu essen senn.

Num. 6.

Nusse ohne Schaalen zu zeus gen.

So man Ruffe ohne Schaalen will wach fend mas den / nehme man Rernlein aus den Ruffen / welche sonk gut findswickel sie in Baumwolles oder in Beins der Ahmen: Blatter/damit sie von den Ameisen nicht gefres M m m

914 Von allerhand Arantern/Blumen/

gefressen werden, und sezet sie also eingehüset in die Erden/ so gat ik/die Idis Stauden/ so dann daraus wachsen/ bringen Nüsse ohne Schaalen.

NB.

Mit den Mandeln mag man nun auch also vers

fahren.

Den den Ruß = und Mandel = Baumen / wie auch ben allen hart = häutigen oder schaalichten Früchsten/ ist dieses zu beobachten/daß, so man öffrers Aschen zu den Stämmen und Wurkeln schütten lässet / sie weiche und dünn = häutig = oder schaalichte Früchtezu bringen pslegen.

Num. 7.

Pfirsinge und Quitten auf einem Vaum benjammen zu zew

So man Pfirsing = Zweiglein auf einem Quittens Baum/ oder Quitten = Zweiglein auf einer Dfirsings Stamm pelket/so wachsen hernach Pfirsing und Quitzen zusammen/welches schön und lustig zursehen ist.

Num. 8.

Pflaumen zu unterschiedlich = unges wöhnlichen Zeiten zu zew

gen.

Wollt ihr von allerlen Gorten Pflaumen den ganzen Sommer über/biß um Allerheiligen/haben/so sollet ihr allerlen Arten Pflaumen auf einen Maulbeer, oder Kirsch Waum pelken.

Num.

Num. 9.

Daß die Bäume geschwind wachs sen/ und diejenigen/ so unfruchtbar find/ noch fruchtbarer werden.

Willt du/ daß die Baume geschwind wachsen solo lm/ fo grabe um diesenigen/die du gepflanket hast/alle

Monat/ bif fie dren = jährig werden.

Daf aber die fruchtbare Baume noch fruchtbarer werden / fo mische man Dels Druffen und Waffer uns treinander/ und umgieffe fie darmit.

Num. 10.

Eine Arguen für erkranckte Baume.

Wann ein Baum erfrancket/fo foll man an beffen Murkeln Baffer / mit Del = Druffen in gleicher Pros

portion vermenget/ gieffen.

Man sagt auch/ die beste Argnen sene darzu/ das Wasser von gekochten Feig : Bohnen daran zu gies sen/oder auch die Feige Bohnen selbst unter die Wurs seinzu pflangen.

Num. 11.

Arknen eines schwachen und matten Baums.

Wann ein Baum mart und schwach wird / so fan man ihme helffen! wann man die umgegrabene Wur. keln/ wie auch den Seamm/ mit altem Menschen. Harn von einer Manns » Person / oder auch mit dem Parn von einem Niehe/ begiesset.

Mmm 2 Num.

Num. 12.

Ein heilsames Præservativ, daß ein Baum nicht schabhafft werde.

Du wirst unschadhasstel und von gemeinen Mans geln befrente Baume haben / wann du eines jeden Wurkeln mit Küh soder Ochsen-Galle begiessestloder mit Spreuern von Vohnen / oder andern Hälsen-Früchten/ überschüttest.

Oder auch mit Klenen vom Getrande bestreucst als so gleichsam betleidest und mit aufgeschätter Erden

wieder vermahreft. Mizaldus.

Num. 13.

Daß ein Baum vor den Wögeln befreyet bleibe.

Derjenige Baum wird vor den Wögeln gesichere bleiben / an welchem ein Knoblauch: Buschelein hänget.
Oder:

Welcher mit einem Beschneid : Messer bas mit Knoblauch überschmieret ist/gesäubert worden.

Num. 14.

Eine Argnen für unfruchtbare Bäume.

Wann ein Baum zwar Anfangs über und über blühet/hernach aber keine Frucht bringet/so wird er fruchtbar gemachet/ wann man in das doch der Wurskel einen eichenen oder buchenen Pflock schläget.

Hieriu

Hierzu dienen auch die Spreuer von Bohnen/ wann man sie um die Wurkeln streuet/wie Zoroaster geschrieben.

Columella aber will/man soll den Baum durche bohren / und in das Loch einen grünen Settling von inem wilden Del - Baum stecken / auf solche Weise

wird der Baum trefflich fruchtbar werden.

M. Cato will/ man solle Del = Trusen untereins ander in gleicher Quantitat mischen/ und um den Baum giessen.

Ister groß / so ist ein Krug voll genug / ist er aber noch etwas tlein / so muß man auch etwas weniger das

ran gieffeit.

Burgel: Kraut und Wolffs & Milch wohl zerstoß smund vermischt genommen / und darmie die Stammen der Baume geschmieret auch wo man will Zaus len: Mist darzu gethan / macht sie trefflich fruchtbarmswachsend nach Luweisung Africani.

Num: If

Urkney für einen Baum/ dessen Früchte abfallen.

Wann ein Baum mit solchen Früchten begabet wäre / die gerne und vor der Zeit absielen / so hilft ihe Me Socion, ein steissiger und erfahrner Griechischer Gärtner / also: Er nahme Luly oder Drespen / (ist tine Art eines Untrants) risse es mit Aurhel aus/somirte sie wie einen Krank / und umgabe darmit den Gtamm des Baumes / oder er nahme auch / austatt dessen / einen blevernen Krank / und machte ihn um den Stamm sest / darnach raumte er um die Aburkel Winn 3

918 Von allerhand Kräutern/Blumen/

durchbohrte selbige / und steckte einen Zweck von welschem Rieschbaum = Holk darein/und schüttete also die

Erde wieder daran.

Etliche zerspalten dicke und grosse entblöste Burkeln / und stecken in die Rike ein Stücklein von einem Rieselstein / bindens hernach zu / und bedecken es also wieder mit Erden.

Palladius beschmiert den Baum mit Rothelstein/ oder mit Det : Erusen/ so mit Wasser vermischet.

Num. 16.

Argnen für einen wurmstichisgen Baum.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leidet / soll man ihme also helssen: Zerreibe Leonische Erden/ (welcheinsgemein Terra sigillata genennet wird) und wilden Wohlgemuth im Wasser/ und beschmiere mit diesem vermischten Sasst die Wurkeln.

Dder:

Man pflanket Meer : Zwiebeln umber.

Wann man aber Tannen = Pflöcklein um den Baum schlägt / so werden die Würmer ausdorren und abfallen.

Saus Mist mit Wein vermenget / wird auch eis nen Baum von Würmen befreyen / wann man ihn

um den Baum wirfft.

Solche Rrafft hat auch der Zauben = Mist/wann man ihn um die entblöste Wurkeln wirffet / wie auch die offt daransgeschüttete Ochsen=Balle/ dann auf solsche Weise wird der Baum weder zeitlich veralten/noch. von den Würmern Unstoß leiden.

Palla-

gelde Barteneund Baume Runften. 919

Palladius will / man foll Hefen von einem recht allen Bein / dren Zag nacheinander / an die Wurs seln giessen.

NB.

Der Apffel Baum wird unser allen anderen Kaumen am meinsten von den Phirmern benaget. Bon dieser Beherrschung aber wird er am besten bestent sein / wann man Meer Zwiebeln umbher Manket.

Hat aber ein folcher Baum die Würmer erblich bekommen / so können selbige mit Dehsen » Gall / oder mit San : Mist darunter Menschen Harn gemischet worden / an die Wurkeln gegossen / am besten vertrie.

ben werden.

Wollen sie aber einen Werg als den andern ans balten / so muß man die Kinde mit einem Griffel oder Messerlein graben / und riken / bis die Würmer darron getroffen / und vertrieben werden / den verleks im Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühes Mist überschmieren.

Num. 17.

Daß einem Apffel-Baum die Alepfs fel nicht vor der Zeit absallen/ und ein Birns Baum keine skeinigte Birn bringe.

Wann die Aepffel gerne vor der Zeit vom Baum sallen / so muß man in die zerspaltene Wurkel einen Guin stecken / der wird verschaffen / daß die Fruche belleibe.

Wann ein Virn : Baum steinigte Frucht hervor bringet, so wollen die Garten : Verständige/ man soll Minm 4 den

920 Von allerhand Kräutern/Blumen/

den Baum biß zu den innersten Wurkeln ausgraben/ und alles gefundene steinigte Wesen absondern / und hinweg thun/ die andere Erde aber solle man durch ein Sieh rädern / und mit Mist vermenget wieder daran schütten / der darauf = erfolgende Muk wird gut seyn/ wo man mit Begiessen steissig anhält.

Num. 18.

Daß die Baum-Früchte wohlries chend und wohlgeschmack werden.

Soldes geschicht also: Wann man den Stammeines Baums aufkliebet oder spaltet / dessen Marck daraus nimmt/ und für dasselbige Gewürk/ oder song sten andere wohlriechende Sachen hinein füllet / den Spalt oder das Aufgekleibte dichte wieder zubindet und mit Hafner - Erde oder zeimen wohl verkleibet / so sollen dann die Früchte den Geruch oder Beschmack der darem = gefüllten Gewürke an sich ziehen / und gleich so schmecken.

Soman aber Bisam/Peruvianischen Balsam/ oder andere wohlriechende Dinge/hinein füllet/ sollen

fie eben dergleichen Geruch übertommen.

Num. 19.

Schönes Obst von Kernen zu zielen/daß sie frühe Früchte/als die ges pelgen Bäume/wagen.

Man nehme junge Lestlein von einem Apffeloder Birn = Baum / und unten an dem Ende bohre man zwen Löcher/doch nicht durchaus/und einer Hand breit voneinander / darzu eines dem andern entgegen / stoft sehernach in das eine Löchlein ein Körnlein oder dren Salk/ lege das Zweiglein in den Grund / und schus. m ein wenig Habern darzus schneide es hernach an der Spiken ab/ wie man fonften einem Pelk = Zweig thut/ wann es gepfropffet ist. So dann das eingeseste gweiglein betleibet/ und grun wird/ fo bringet es fchos mund frühzeitiger Obst/als sonst andere gepfropffie Räume.

Num. 20.

Dag ein Apffel = Baum zugleich Aepffel und auch Rosen trage.

Impffe einen Rosen: Sproß einem Apffel: Baum wischen die Rinden / dann wann er mit dem frembe den Stamm zusammen wächset/ und groß wird/wers dm um die Zeit/ wann die Früchte hervor kommen/ dargegen Rosen = Knöpffausblühen / mit einem sehr schinen und lieblichen Geruch / das jedermann see hen mag.

Num. 21.

Daß Edelgesteine / Corallen/ Reges lein oder Perlein / in den Aepfe feln wachsen.

Swse nach der Blühe obgemeldter Stuck eines das rein / oben / da er geblühet hat / fo verwächset es darins nen

Mmm s

Num

Num. 22.

Kirschen/oder anderes Stein-Obst/ ohne Kern und Stein zu

zetigen.

So man einem jungen Rirsch-Baum das Marck aus dem Stamm nimmt / hernach sein dichte wieder zubindet/ so soll er Rirschen ohne Stein tragen.

Dder/ welches noch besser/schneider ein Zweiglein ab von einem Stein ztragenden Baum / das sich dies gen lässet/spiset es an berden Enden/und zweiget oder pfropsset es an beeden Seiten am Pels Stock / vers wahret hernach beede gezweigte Derter wohl / vers schnieret es mit Pels : War / oder Moos und settem Grund/ und bindet sie sess wieder zusammen / darnach siber ein Jahr/wann nun der Zweig oder Pels : Reise Ballen trägt und ausschlägt / darzu ziemliche Krafft und Stärck vom Pfropsf : Stamme empfangen hat/ so schneidet das gedoppelt : gepfropsste Zweiglein mitzten entzwey/ benehmet ihm die großen Sprossen/ und lasset die andern wachsen / so bringen sie Früchte ohne Stein.

Daß ein Kirsch-Baum Kirschen und Reintrauben trage.

Seke einen Weinstock neben einen Kirsch-Baum/ bohre ein Ench übersich durch den Baum / das so groß ist als die Ache dick ist schabe von dem Reben die aufferste Schaalen bis auf die grüne/und laß es wachsen/ wann es nun wohl verwachsen ist / so schneide die Reben vom Stammen loß / und bestreiche den Abschnitt mit Baum: Salbe.

Num. 24. Kirschen wachsen zu machen/bis auf

Martini. Impfe einen Kirschbaum auf einen Maulbeers Baums, Stock fo wird es geschehen.

Num. 25.

Kirschen über Winter zu behalten.

Brich ihnen nur die Stiele ab / lege fie in emen einen Topfsund bestreue sie mit weissen Zucker swie man sonsten etwas einsalhet/und sene sie also bin.

Vonmancherlen Mängeln/Ge: buchen/Schäden und Kranckheiten der Baume / welchergestalten bieselben zu curiren / zu heilen / und zu verbes fern.

Mit Leichwie die Menschen und Thiere vielen und mancherlen Kranckheiten und sonderlicken Jusallen unterworffen sennd / aise hat es sast auch gleiche Bewandung mit den Baumen / daß fels bige aufstossen/schadhaffe werden / und wo nicht zeite lich Rath geschaffet wird / sie öffiers gar verdorren /

ausgehen und verderben.

Gleichwie aber Gott und die gutige Ratur / mancherlen gute Mittel und Arkneyen / vor allerlen Kranckheiten der Menschen und Thiere geordnet und verschaffet / also mangelt es auch hieran nicht / von mancherlen Rranckheiten/Gebrechen und Zufälle der

Baume/

924 Don allerhand Kräutern/Blumen/

Baume/wie denn solches aus nachgesetzen Remediis und Hulste-Mitteln mit guten Ruken zu ersehen und zu lernen ist.

Num. I.

Für den Arebs der Bäume/ und wie derselbige zu curiren.

Von allen Kranckheiten der Bäume / ist der Rrebs die Sefährlichste/dann er greisset an/und macht ausgehend den Ort der Rinde/wo er sich seket/nimme auch täglich zu/so man ihn nicht hald vermercket und vorkomme.

Also befinder man auch / wann man nachlässig ist/die Bäume steissig zu besuchen/ daß sie offt an einer Seiten gang ausdorren. Diesem Ubel nun vorzus kommen/muß man die Ninde rundum abschneiden/ bis auf das Holf / alsdann wird der Krebs von sich selbsten absallen.

Oder aber/mankan denselben beschaben / damie die Rinde solche Abunde desto eher wieder bedecke. Man muß auch selbige mit Küh-Mist verbinden/aus Sorge/ daß sie die Lust ausdörre.

NB.

Esistaber der Cancer oder Krebs eine solche Kranckheit/da die Rinde an einigem Ort auslausset/ und wie kleingekärbt anzusehen/ bald hernach fängt hier und da ein Ast obenher an den Bäumen an abzusterben/Ursachen dieses Ubels können unterschiedlis che angeführet werden.

Die Astronomi gehen diese sür / wenn man Bäume an solchen Tagen versener/da der Mond eben die himmlischen Zeichen des Scorpions und des Arebses Rrebses durchlausst: sintemahlen selbige den Baux men so schädlich/daß der Krebs alsobalden sich in die Umde seket/welcher dann dem Baum allgemach die Rrafft benimmt/daß bald hier / bald da / ein Ust vers dorret/auch die noch grün bleiben/wenig Frucht brins gen. Deswegen solche Täge als höchstschädlich zu vers meiden/nicht allein ben dem Ausgraben u. Seken/sonz den auch ben dem Pfropsen / Beschneiden / Obstivres hen und der ganken Begattung der Bäume.

Etliche legen die Ursache auf die Messer/damie die Bäume beschnitten oder gestämmelt werden: abs sonderlichen des wegen/wenn man hierzu gemeine uns subere Tisch-Messer/da Fische/Fleisch/ und allerlen Essen mit geschnitten worden/gebrauchet/solches solle nun Belegenheitzum Krebs und andern Unrath ges ben.

Es ist zwar nicht unbillig/daß ein rechtschaffener Bariner ihme auch ben Zeiten rechtschaffene Instrusmentenzulege/damit er nicht an statt eines saubern Reb-Messers/sein Brod-Messer zugebrauchen genöschigtt werde/alldieweilen/wie man Sprichwortsweiß msgen pfleget/guter Werckzeug halbe Urbeit ist.

Etliche schreiben die Ursach des Krebs dem Uns sach zuscher sich zwischen dem Stamm und Alesten zu sammlen pfleget. Sintemahlen daselbst gemeiniglich der Baum-Krebs ursprünglich wächset. Ist demnach ihrenothige Arbeit/daß die Zwieseln allezeitreingehals sen und von solchen Unstath wot gefäubert wers den.

Die vornehmste Ursach aber (massen die meisten Barten-Berständige dafür halten) ist/ der auswallens

de Gaffisalfosdaß bendes der Krebs und der Brands

einen gemeinen Urfprung baben.

Aussige Baum-Saffe, weder durch Ausbarstung von sich selbit, noch durch das Deigen oder Screpssen abgeführet wird, so ersticket er dann in sich selbsten, wirst hier und dort die Ninde unsormlich aus, und macht selbige schwulst oder kerbicht. Findet man demnach am Gramm oder an dem Zwiesel solche ausgeloffene kerbichte Ninde, so thue man (wie hernach ben der Brand-Eur solle gemeldet werden) einen Ausschnitt bis auss frische oder lebendige Holk, versstreiche es mit Baum-Wachs oder Baum-Salben, und verwahret es auch zum Uberfluß wohl mit Yast, damit tein Wasser hindurch kommen und eindringen möge.

Mansoll auch gute Achtung geben in der Zwies
sel zwischen Astund Stamme / da wächseter Krebs
in einer aufgelaussenen Schelffen / den solle man mit
einer Hippen biß auf das Grüne heraus schneiden /
mit der Baum-Salbe verschmieren / und mit Werct
oder Moos wol zubinden / daß die Nässe oder Regen

nicht benkommen könne.

Man solle auch im Februario, wann man die Bäume säubert/ einen fleinen Johrer nehmen / der ungefähr ein Loch bohre eines kleinen Fingers dick / bohre mden Stamm oder Baum damit daraus der Krebs geschnitten ist worden / ein Loch oder dren/ bis auf dem Kern/mache darnach von Wegdornen-Holk runde Zwecklein/in der Grösse/daß sie sich in die geborzte Löcher schicken / schlage darnach in einen jeglischen Baum dren oder vier / doch nicht auf eine Seischen Baum dren oder vier / doch nicht auf eine Seischen

feld. Gartemund Baum Zünsten. 927
ten/sondern auf die Ortem Stamme/ so wächset kein Krebs mehr in solchem Baum 3 man neuß auch zus vorsche man die Zweck einschläget/ den Krebs herausischneiden/ und des Baums wohl warten / wie es sich gebühret.

Notal

Wann ein Baum verdorren will.

Lege Rühkoth ins Wasser/zerrähre ihn wol/ und bohre mit einem Stecken ein Loch hinein zu der Wurgel/ und giesse es hinein/ madie eine Gruben um den Stamm/ und giesse darein Ochsen: Kalber; oder Kühr Blut/das bringet fein roth Obst/ und ers hält den Stamm bey Kräfften.

Num. 2.

Dünnen und schwachen Säumen zu Hilsezukommen/daßsteschön und wohl wachsen.

Wann ein Baum nicht will in die Dicke wacht sent sondern begehret allem in Aeste und in die Höhe us schieste schieste sollen so solle man ihn in der Zeit/da er entdecket worden/die meinsten Wurzeln (doch ausser der Herst oder Murze Burzel) spalten/und Schweins-Mist mit andern Grund vermische darein stecken.

Manpfleger auch zuweilen starcte Weinhefen

andie Wurkel zu gieffen.

Num. 3.

Unfruchtbar ungeschlachte Bäume/ geschlacht und fruchtbar zu machen.

Denen unfruchtbar und ungefalachten Bane mens

928 Von allerhand Kräutern/Blumen/

men/solle man ein Sacklein mit Rosen, Saamen und Senff-Körner angefüllet / samt einem Wiesel-Fuß/ zwischen die Aeste hängen.

Num.4.

Das Kirsch Bäume früh Kirschen tragen.

Saume früh und vor der Zeit Kirschen! so man uns getoschen Kalch auf die Wurkeln schüttet! oder so man sie zum öffrern mit zimlich heissem Wasser, bes giesset.

Schone und grosse Kirschen zu zeus gen.

Wer in seinem Garten grosse und sette Rirschen verlanget / der solle die Rirsch-Bäume zum öfftern beschneiden und wohl reinigen lassen/ so wird er den Nugen mercklich verspühren.

Num. 6:

Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nusse trage.

Wollet ihr/daß ein Baum halb Nisse und halb Pfirsing trage/so nehmt von jeder Artein Aug/Zweige lein/ und schneidet sie bende eines gleich dem andern / allernechst als ihr könnet an den Augen / beschneidet hernach ein wenig die Nebenschoß / wo anderst einige worhanden sind/sasset und hindet sie wohl zusammen / und schneidet die obern Spiken ab/und pfropsfets oder pflankets / alsdann sind die Früchte/welche daraus wachsen/halb Pfirsing und halb Nusse.

Num. 7.

Pfirsing ohne Stein zu zeugen.

Man bohret ein Loch mitten durch den Pfirfinge Stammunten ben der Wurkel / thut das Marct here aus, schlägt einen Wenden-oder Hagenbuchen-Ras sel oder Zweck dardurch / so gewinnen die Pfirfinge feine Greine.

Num. 8.

Wie man bitter-und hart-steinichte Mandeln suß und weichssteinicht mas chen solle.

Man grabt den Stamm auf / entblofet ihn bis auf die oberfte Wurkel/ und begiesset ihn öffters mie lau warmen Wasser etliche Zagelang / ehe dann er anfänget zu blüben. Allso machet man die bitteris Mandeln suß und weichsteiniche.

Num. 9.

Dunnschalichte Nusse zu zeugen.

Man raumer den Rußbaum unten ju den Bure feln/ und schütter Aschen unten an den Stamme und auf die Wurkeln / so bekommen alsdann die Russe latt und dunne Schalen / hergegen einen dicken und farcen Rern.

Num. 10.

Grosse Nüsse/Pflaumen/Pfirsinge und Mandeln zu zeugen.

Will man grosse Nüsse! Pflaumen! Pfirfinge and Mandely juwege bringen / so nehme man vier Nun

930 Von allerhand Kräutern/Blumen/

Stein oder Rerne von jestigemeldtem Obst/ und sest sie in einen irrdenen Hafen oder Topf/der mit guten Grund oder Baum. Erde angefüllet ist/ hart aneins ander/wendet darnach den Hafen um/ das unterste zu oberst/ und bohrt ein Loch in den Boden/ darmit die Steine oder Kerne durch das gebohrte Loch ihre junge Schoß oder Sprossen gedrangs durchstossen/ und sie dermassen in einander wachsen/und sich gleiche sam zusammen leimen/ daß nachmahls nur ein eine siger Baum oder Stock daraus werden muß. Solscher Baum bringet hernach/wann es Zeit ist / viel grössere Früchte/ als sie sonsten insgemein und von Natur zu wachsen pstegen.

Damit aber solches noch leichter und mit geringerer Mühe zuwegen gebracht werde/solle manswann die Frucht schon vorhanden ist / die aller klein-und blödesten Muß/Mandeln/Pstaumen und Pfirsinges voer dergleichen Gewächse abbrechen / also steiget der Sasst desste eher und mehr über sich / allein zu den anderen Früchten/welche stehen geblieben / darvon werden sie mercklich gemehret / und wachsen viel größer und dicker/sintemalen die ganke Substanz und Krasse ihnen allein zufommet/welche sonst die andern gering geren zimliches Theils mit genossen/wo man sie nicht zeitlich hätte abbrechen lassen.

Num. 11.

Kästenfarbe Birnen und Aepsfel zu zeugen.

So man Aepffel-Zweige auf saure und wilde Birn-Stämme/ oder auf Reicherts-Bäumzweigen Selds Gartensund Baum Rünsten. 921 sobringen sie schön goldgelbes und Kästenbraunes Obstund Früchte.

Num. 12. Früchte ohne Blüh zu zeugen.

Ein Pstaumenbaum - Zweiglein / oder sonffen andereri Frucht-Baume Pfropf-Reißlein auf einem Jeigen-Baum gepelzet / selbige blühen nicht / tragen aber gleichwol ihre Frucht.

Suffe und sauere Aepfel auf einem Baumzuzeugen.

Nehmet zween Zweige/einen von füssen/den ans den von sauern Aepfel-Bäumen / schneidet und bins du sie dermassen/nach der Pelk-Kunst/sest zusammen/ daß sie nur ein einiger Zweig scheinen / seket sie auf/ alsdann wachsen auf solchem Baum zugleich süß und sauere Aepfel.

Schöne wohlriechende Kirschen.

Die Kirschbäume tragen holdseeligeschön-liebe Uchund wohlriechende Früchte / werden auch gar nicht wurmstichig/weder am Holds noch Früchten; so sie auf ihen Lorbeer-Stamm sind gepelset worden.

Pfirsing schön rothfärbig zu zeus gen.

Die Pfirsinge werden auf folgende Weise schön

932 Von allerhand Rräutern/Blumen/

roth gezenget: Nehmet die Pftesing-Steine / wenn ihr sie gesehet habt/ nach sieben Tagen/wieder aus dem Brund oder Erden / öffnet die Schale subtiel / thut Minium (rothe Mennig) oder Zinnober darein / wickelt es in Papier / und vergrabet es wiederum. Desgleichen solle es auch geschehen / wenn man grosse Pfirsinge auf rothe Rosen-Stocke / Mandeln-oder Maschen-Bäume sehet.

NB.

Die Pfirsinge nehmen auch sonsten andere Farben an/so man solche/wie erst vermeldet/in die Schas len thut.

Num. 16.

Daß die Pfirsinge nicht faulen oder sonsten abfallen und verderben.

Damit die Pfirsinge nicht saulen oder sonsten abfallen und verderben / so solle man die Rinden an den Pfirsing-Baum / unten gegen dem Stammetowas ösnen oder aufriken/hernach den Ort mit Baums Salbe / oder mit Rörtel und Spreuer (Haber oder Heckerling) durcheinander vermenget / wohl verstreischen.

Num. 17.

Pfirsinge oder Mandeln mit Schriften zu zeugen.

Den Curiosität - Liebhabern zum besten / solle hiermit eine possierliche Runst angezeiget werden.

Bollet ihr gerne geschriebene / oder mit sonders bahrer Schrifft / Buchstaben oder Characteren ges zeichnete Pfirfinge oder Mandelnzeugen / so nehmet Mans Mandelnsoder Pfirsing: Rerne/ die leget/ so balden ihr die Pfirsinge gegessen habt/ dren Tage lang in Wasser zu weichen/machet hernach die harte Schaleschnsubiel auf/nehmet den Kern sittiglich heraus/schreibet dann mit einem Messing- oder Kupfernen Gristel oder Nadel in die Rinde/was ihr wollet/dock nicht zu hart noch zu tief/ thut hernach den Mandeloder Pfirsing- Kern wieder in seine Schalen oder Gtein/machet ihn sest zu sammen/umwickelt ihn mie Dappier oder Pergament/ und sesset ihn also in die Erden. Was ihr denn auf die Kernen geschrieben/daß wird sich hernachmahls an der Frucht sinden.

Num. 18.

Den Früchten ihre natürliche Form und Gestalt in eine andere Kunst-Form zu verwandeln.

Wolltetihr den Früchten ihre natürliche Gestalt in eine andere Runst-Forme verwandeln/sollet ihr selbige Früchte/wenn sie ansahen groß zu wachsen/in iwenhalbirte Geschirr von Gips und Haffner-Leimen/odervon allerhand Bildern gemachte Formen/gar stinglich zusammen binden; also wächset die Fruche darinnen/ und nimmt selbige Form und Gestalt an sich. Matt muß aber solchen Formen einige Lusse-dichlein machen/sonsten würde das Gewächse darins nen ersticken und verderben.

Geschriebene Feigen zu zeus

gen.

Schreibet/was ihr wollet/in ein Feigen, Aug/ Rn n 3 wel-

924 Yon allerhand Kräutern/Blumen/

weiches ihr pelgen wollers so wach sen hernach gleich beschriebene Feigen darais.

NB.

So man Feigen - und Mandelbaum - Augen miteinander pelket/ selbigeFeigen/so hernach wachsen/tragen auch einen Mandelkern.

NB.

Dem Feigenbaum sollen seine Früchtenichtabs fallen/wann man den Stock mit Maulbeer-Saffe bestreichen lässet.

Doer:

Man lässerden Stamm/weilen das Gestirn? die Gluckhenne genannt im Himmel sich sehen läss set umgraben und die Wurkel mit Salk-Brübe und auch so viel Wassers untereinander vermischet begiessen.

Num. 20.

Spate Aepfel und Birnen zu zeugen/ die man zwen Jahr lang gut erhalten

fan.

So man die Aepfel-oder Birn-Zweige auf Quitten oder sonst andere spate Bäume zweiget/so werden die Früchte erst nach Allerheiligen- Zage reist / und mögen zwen ganker Jahr gut erhalten werden.

Num. 23. Daß ein Obst Baum Obst viererlen Geschmacks seines Geschlechts trage.

Solden thut man also: Nehmet vier junge. Zweiglein von mancherlen Art Bäumen/doch einers Selde Gatteneund Baume Kunsten! 935

Im Geschlechts: Als zum Exempel/von viererlen Aepfosel/voler Birn & Baumen / stosset und bindet sie ders massen zusammen / daß jedes Zweiges Rinde die ans dere berühre. Nehmt hernach Leimen / oder sonst seinen Grund/und süget sie dermassen zusammen / daß sie nur ein einiges Zweiglein zu senn scheinen / legt sie dann in ein gut sett / wohl getunget und gemistet Erdzrich/damit sie wachsen und wurzeln können.

Num. 22.

Virn und Aepffel auf einem Zweig

Etliche/damit ein Baum zugleich Birn und Aepfelt trage / spalten ein Birn = und Apstel Baums zweiglein sein subtil und manierlich voneinander/ders gestalten/daß an keinem der Kern verleget werde / füs zm also das kernichte Theil des Birn zweigs mit dem kernichten Theil des Aepstelzzweigleins sest und hart zusammen / verstreichen auch die Zusammensüssungen mit Wax und Bummi durcheinander vermisssiche / damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge. Wann sie diß wohl verrichtet / impsten oder pelken sie bende Zweiglein auf einen Pelkz Stock/welschen sie hierzu am bequemsten zu sehn vermennen.

NB.

Ihr sollt aber wissen/ daß solche Benzweigung gar

schwehrlich gerathe/ und Frucht bringe.

Wer derohalben Eust darzuhat/ der lasse sich an swehen Zweiglein genügen/ und pflanke sie nicht / sondern pfropsfe sie auf einen andern Pelk = Stock / der aber von gleicher Art und Beschlecht sene/wie die Pelkoneisser.

Mnn 4

Die

936 Von allerhand Rräutern/Blumen/

Die Zweiglein solle man gerechts aufsegen / und aufbinden / darzu unten an der Spigen dermassen beschneiden / daß man nicht anders vermeyne / als daß es nur ein einziger Zweig sepe.

Num. 23.

Frühzeitige Kirschen zu zielen.

Ein Rirsch : Baum wird frühzeitige Rirschen dars reichen/wann man / ehe er blühet/ ungelöschten Kalch um seine Burkeln schättet/oder warmes Basser zum öffern daran giesset/ hernach aber wird er bald darauf verdorren.

Num. 24.

Daß ein Maulbeer : Baum frucht= barer werde/und weisse Früchte bringe.

Etliche halten dafür/ein Maulbeer & Baum wers de fruchtbarer und gröffer / wann man den Stamm gank durchbohre/ und auf einer Seiten einen Zweck von Terpentin-Holk/auf der andern aber einen Zweck vom Mastip = Baum/hinein stecke.

Wann auch ein Maulbeer & Baum in einen weifs sen Pappel & Baum gepfropffet oder geäugelt wird/ fo

wird er weisse Beer bringen.

Num. 25.

Pflankung eines Mandel-Pfirsing-

Mimm ein Pfirfing = Reiß / und set es auf einen Mandel=Baum/das wiederhole nach und nach drens oder viermalen/ so wirst du eine Fruche bekommen/die dussers

aussertich aussiehet wie ein Pfirfing/innerlich aber eis nen süssen Mandel = Kern hat. Dannenhero man einen solchen Baum mit Recht einen Mandel = Pfirs singnennen kan.

Num. 26.

Mie zu verschaffen / daß ein Mans del Baum / der von Natur bittere Frucht träget/süsse Mandeln hers vor bringet.

Theophrastus, und aus ihme Plinius, melden/
mankönne einen Mandel = Baum/ der bittre Früchte nägt/also gurichten/ daß er süsse Früchte trage/wann man nemlich den Stamm umgrabe/ und am unters sien Eheil durchlöchre/ und das allenthalben herabs

sussende schiennichte Wesen abtrockne.

Dieser Mennung hat auch unter andern Africanus bengepflichtet / wann er in seinen Georgicis Græcis also schreibet: Bittere Mandeln kan man sist machen/wann man den Stamm umgräbet/und vier Finger von der Wurkel ein Grüblein machet/wostein die Feuchtigkeit absliesse / bis daß die Frucht süß wird.

Num. 27.

Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage.

Wann ein Mandel Naum nur Blätter / und tine Früchte bringet / so bohre in einen Theil des Stammes / hen der Erden / oder stecke vielmehr die Burkel / und einen Zweck von fettem Rühn / in das wich / gieß Menschen » Harn daran / und wirff also Nun 5

dann wieder Erden darauf. Andere schlagen nahe an den Baum einen eisernen Pfahl/ und stecken in das gemachte Loch einen eichenen Pflock.

Num. 28.

Wie die Mandel=Bäume vor dem Reiff zu bewahren.

Wandel: Baum blühet/ so entblöse man die Abur; gel/ und schütte gar kleine weisse Steinlein/mit Sand untermischet / darauf. Wann nun die Zeit vorhanden/ daß der Baum ausschlagen solle/ so muß man solche Steinlein wieder himeg räumen.

Num. 29.

Daß die Aepffel nicht verfau=

Willt du Aepstel haben/ die nicht faulen sollen/ so beschmiere den Stamm mit der Galle von grünen Epodexen / diß solle auch ein stattliches Mittel senn wider die Ameisen.

Num. 30.

Daß ein Apffel = Baum süsse Früch= te bringe / und dieselbige nicht vor der Zeit abwerffe.

Verlangest du süsse Aepsfel/ so giesse an die Wurskeln einen solchen Geiß : Mist / der mit Menschen-Harn gebeißet / und mit Hefen von altem Wein vermischer worden.

Wirffe aber der Baum die Früchte vor der Zeit

Selde Gartensund Baum Runften. 939

ab so stecke einen Stein in die zerspaltene Wurkels dardurch werden die Früchte biß zu rechter Zeit hangen bleiben.

Num. 31.

Daß die Alepsfel= und Birn= Bäu= me röthlichte Früchte hervor bringen.

Begieffe die Aepffel : Baum mit Harn / fo wird

die Frucht roth werden.

Wann Birn - Reisser auf Maulbeer - Baume spelker werden / so werden sie röthlichte Früchte brins gm/wie Tarentinus meldet.

Wann man Schösserlein von einem Eitronatens der Birns Baum in einen Maulbeers Baum pfropfs

fu so wachsen darvon auch rothe Früchte.

Num. 32.

Beisse Maulbeer = und weisse Gra= nat : Aepssel : Kerne zu über ; tommen.

WerweißlichtenRaulbeer zu überkommen verlans 1911 / der pelke Maulbeer = Reisser auf weisse Pappels Bäume.

Abill man aber auch gerne weisse Granat : Aeps: sterne haben / so wird man seinen Zweck erlan: still wann man unter Doon und Rreiden den vierd.

ten Theil Gips vermenget und dren ganker

Jahr die Wurkeln darmit bes wrenger.

Num.

Num. 33.

Daß die Granat / Aepffel / Kerne süß werden.

Umgrabe die Wurkeln des Baums / und schüte te Sau: Roth daran / hernach Erde darüber / und

gieffe fie fleiffig.

Andere machen die Früchte süsser / indem sie zum öfftern die Wurzeln des Baums mit Harn / Beiße Mist und Hefen von altem Wein/begiessen.

Num. 34.

Viel Granat = Aepffel zuwegen zu bringen.

Mann wird von einem Granat = Apffel = Baum viel Früchte überkomen / wann man seinen Stamm/
ehe er ausschläget / mit gleich soviel Bolffs = Milchs=
Krauts = und Bunkel = Kraut = Safft/untereinander
vermischet/beschmieret. Palladius.

Num. 35.

Zuverschaffen / daß man frühzeitige Feigen überkomme / ingleichem solche/ welche purgiren / und den Leib reinigen.

Du wirst Feigen vor der Zeit bekommen / wann du Tauben = Roth mit Pfesser und Del vermischest/

und um die Wurkel gieffeft.

Willt du aber purgiren/oder den Leib eröffnen/ oder Frigen haben/ so wirst du solche erlangen/wann du im Pstanken oben an die Wurkeln zerstossene Christo Seld: Gatten: und Baum: Rünften. 941

Christ: Wurk und Wolff: Milche: Kraut legen wirst.

Num.36.

Daßein Pfirsing = Baum sehr grosse Früchte bringe.

Willt du sehr grosse Pfirsinge überkommen (mie Mandeln/Nüssen und dergleichen Früchten hat es gleiche Beschaffenheit) so nimm dren oder vier Kerne selbiger Art/ ordne und füge sie also zusammen/daß sie scheinen ein Corpus zu senn/wann sie nun also zussammen gesüget/oder wo es nöthig ist/zusammen gesbunden sind/ so thue sie in ein Beschirr voll getungter Erden/ doch also/ daß solch Geschirr am Deckel ein loch habe/ wodurch das Gewächs heraus dringen muß.

Num. 37.

Blut = rothe Citronen zu zeu-

Man pfropffet Citronen = Reisser auf Maulbeerd Baume/ so tragen sie endlich rothe Citronen.

Num. 38.

Susse Citronen zu zeugen.

Manweicher derer Kerne dren Tage vorher / ehe man ste stecket / in Honig: Wasser / oder / welches besser ist / in Schaass: Milch ein / so werden als:

dann die Citronen süß dare

voll.

Num.

i inve

Num. 39.

Daß eine Citrone die Form eines Menschen: Haupts bekomme.

Man formet nach der Groffe diefer Frucht aus Gips oder Doon ein dergleichen Haupt/so/daß es sich in der Meitten voneinander thun lässet / bernach sperret man die Citronen hinein / doch muß an dem Ort/ woder Stiel durchgehet/ ein Loch bleiben/ im übrigen machet man sie wohl zu / und bindet sie flarce ausammen / damit fie durch der Cieronen Wachsen nicht voneinander gehet / und dieses alles mußzwar geschehen / wann die Fruche noch flein ift / wann nun die Citrone so groß wird/wie sie sonst gemeiniglich pfleget zu werden so nimmt sie der Form wahre Bild. nuß an fich.

Num. 40.

Grössere Litronen/dann sonsten/ zu ziehen.

Man muß/ wann die Früchte hauffig wachsen/ daß fie den Baum beschweren, guvor einige von den Ciero, nen herab thun / und nur etliche wenige darauf lassen/ so werden sie viel besser zunehmen / dann sonsten / und eine schone Groffe betommen/sonsten werden sie

auch durch steriges Umgraben

eroffer.

Num. 41.

Aepffel / Citronen zu zeugen / die aus Aepffeln und Citronen ver; mischet senn.

Man pfropste einen Zweig von einem Apstels Baum auf einen Citronen = Stamm / und wieders holesolches zum öffiern / dann sonsten verdorret diß/ was allbereit gewachsen / alsobalden. Wann aber der Baum bekleibet / so nennet man ihn einen Apstels Eironen = Baum.

Num. 42.

Daß die Citronen = Bäume zu jeder Zeit Frucht tra= gen.

Hannes nemlichen Zeit ist / die Früchte abzunehmen/ hannes nemlichen Zeit ist / die Früchte abzunehmen/ hosel man einen Theil der Zweige von ihrem Stamm abschneiden / und gleichsam die überstüssigen Reisser aus dem Wege thun / die übigen aber stehen lassen. Bo man nun die Zweige verschnutten/da werden an dem Baum, seiner Fruchtharkeit halber / noch andere hervor brechen/ und wann selbige nun groß werden/ sam man die vorigen / welche stehend geblieben / glei-

der Massen abbrechen / und also Gelegenheit machen zu jungen Schose

sen.

Num. 43.

Einen Baum zuwegen zu bringen/ der theils Pflaumen, theils aber eine Euronen, Are trage.

Wann die Pflaumen noch gank fart senn/ und neben den Citronen » Bäumtein stehen/ drehet man diese bende fein dichte zusamen/wie sonsten eine Wens den/ und wo sie einauder berühren/ schelet man die äussere Kinden hinweg/ damit sich das Lebendige an benden Pflänsten desto ehender vereinige/ hernach windet man Bast gar gelind herum/daß sie nicht wiederum voneinander gehen/ wo sie aber nicht dichte genug aneinander stehen/ speitet man alle Löchlein genau aus/ doch so/damit sie nicht zerwunden werden/ dann raumet man zu den Wurkeln/ und leget etwas Thung herum/ bespriftet sie offt/ damit sie desto eher und glücklicher wach sen.

Wann nun in etlichen Jahren gleichsam ein Baum daraus worden/schneidet man an denen Orsten/wosse am besten zusammen gewachsen / die Bipssel ab / so schlagen alldorren abermalen etliche junge Sprößlein aus / darvon liessen wir diesenigen stehen/die wir sahen/daß sie aus dem Zusammen: Bewächse bervor gewachsen / die andern aber schnitten wir alle hinweg / und auf diese Art bekamen wir obens besschriebene Früchte / welche sehr schon und ansehnlich waren.

Und eben dieses kan man auch in irdenen Schere ben gar artig zuwegen bringen / dann wann man die Rernen darein gestecket / kan man der Pflanklein mieketiger Feld-Garren- und Baum- Rünsten. 945 steriger Begiessung wohl warten / und so dann das Ubrig alles desto besser anbringen.

Num. 44.

Daß die Quitten bald und zeitig reiff werden.

So befeuchtemannur derer Baume stetigs mit Wasser.

Num. 45.

Daß die Quitten grösser werden.

Man darff sie nur fleisfig begieffen/fo werden sie tine schone Groffe bekommen.

Doer

Man biege einen Zweigs da der QuittensApffel daranhänget / in einen Topffmit Erden / und lasse den Apffel darinnen wachsen / so wird er schöngroß.

Num. 46.

Den Quitten allerhand Thier-Form zugeben.

Man solle sie nemlich / wie bereits ben den Cittos ungedacht/ in gewisse Formen thun / und darinnen wachsen lassen/so werden sie schön groß.

Num. 47.

Eine wunderbare Vermischung des Pfirsings und Mandel

Manmuß sie mit den Augen recht zusammen

fügen/ und auf Pflaumen Baumepfropffen/ so bekommen die Frücker Pfirsing-Fleisch/ die Kerne aber werden Mandels Rerne.

Eine andere dergleichen Art.

Man seket nemlich ein Aeuglein auf das andes re / und nimme sie eneweder alle bende / oder nur ein nes darvou von der Mutter wegen. Sonsten bricht man ein Zweiglein von einem Pfirfing Baum / und pfropffet es auf einen fuffen Mandel Baum/das dars aus wachsende Zweiglein pfropffet man fodann jum zwenten mahl in einen andern Mandel Baum/ und wiederholet dieses zum dritten oder vierdten mahl / so wachsen endlich auf solchen Baum Pfirfinge mit füß fen Mandel Rernen.

Num. 48.

Halb rothe und halb weisse Pfirsinge zu zeigen.

Man darff fie nur zusammen äugeln/ so bekome men fie nach Wunfch und Begehren.

Num. 49.

Uberaus schöne Pfirsing-Russe zu ziehen.

Man pfropffe einen PfirfingeZweig auf einen Ruf-Baum ftarct / und besprenge felbigen Baum sum öffern mit Ziegen-Mild / fo wird er fruchtbar und bringer groffe Pfirfing-Acpffel, die innwendig eine Ruß in sich

tragen.

Num.

Num. 50.

Uberaus grosse Pfirsing zu

Wann man dieses verlanget/ somus man selbie poume an einem Wasser, reichen Dri pflangen/ und siestetigs besprigen.

Num. 51.

Merlen Gattung Bäume zu pflans hen/daßsie viel grössere Früchte wis der ihre Gewohnheie bringen.

Rimmein dünnsalt/tostig Eisen-Blech/formite itgleich einem Würkfrämer-Häuslein/ von Papite studteinem Dehsen-oder Küh-Horngleich! (das stime Dürte von Papit!) also! daß es an der Spiken milein Löchlein habe/waschees innwendig mit Salks. Masser/pflanke darein einen Upffels Birnsoder Pfirschoften! oder sonst von einer andern Frucht/also? insdas Theil der Kern oder Saamen übersich gegen im Löchlein stehe/da es ansange auszuschlagen! dars inch beschleise das blecherne Häuslein am Boden will zu/mit einem andern Blech/daß es allenthalben will beschlossen sene! auszenommen an der Spiken/bass Löchlein ist.

Darnach neke es auch mit Salk-Wasser/ und bsanke es im Herbst/ oder Heu-Monar/ in das Erds nich/mit der Spiken/da das köchlein 1st/ über sich/das mit das blecherne Hornoder Häuslein/ erlicher Mass

Impom Erdreich durchgefressen werds.

2003

Mann

Dann nun die beschlossene Kerne vom Erdreich befeuchtet worden / sahen sie an aufzuschiessen / und dringen die Wurkeln hin und wieder an das eiserne Wiech biß sie zulest hindurch brechen und wachsen.

Dieweil die Wurkel von Natur hart und spikigs dringer sie sich hin und hersbiß sie mit Hülsse Erde reiches welches auswendig das Blech durchfrist, ettie

che Löcher machet/und durchwächset.

Indeme aber der Zweig wächset / nimme er etlischer Massen den Geschmack von dem Salk, Wasser/
und die Farbe von dem Eisen an sich/ wann auch die Zweige ausschlagen/mussen sie alle zumahl zusammen kommen/und wachsen/also/ daß aus vielen ein grosser Zweig oder Stamm wird/ und nachfolgends die Frucht über ihre Natur viel grosser/ welches gar schön und hüpsch zu sehen ist.

Num. 52.

Daß die Baume das Obst nicht fallen lassen.

Sammle die Rauden/die im Rorn wachsen/die reisse mit den Wurzeln aus / und wann sie anfangen welck zu werden/ so mache einen Krank daraus / den gürre um den Baum / so behålt er die Frucht / bis zur rechten Zeitigung/und lässet sie nicht sallen.

Wann man auch einen Baum mit einem blevernen Ring oder Gürtel umgibt/ oder gürtet/ fo läffeter

die Frucht nicht fallen / und wird fruchts

bar.

Num. 53.

Daß die Bäume wohl blühen/ und alle ihre Blühen be-

halten,

Im Christ. Mongt oder Hornung/ umhacke die Burgel deiner Bäume/ und leite Wasser in die Grusten / daß es darinnen gefriere / und zu Siß werde / unkedas Eiß mit Erdenzu / um St. Georgen Tags der im Mayen / thue das Eiß alles von den Wurstell und dargegen ein lindes Erdreich wieder an die Burgelsso bringen dieselben Bäume viel Blühesund khalten die alle.

Will ein Baum nicht Fruche bringen / so lege Mistum die Wurkeln.

Num. 54.

Daß ein Baum im Winter blübe.

Grabe um den Baum die Burkel auf / schütte mumungelöschten Kalch/ thue die Erde wieder dars Mis über 2. oder 3. Tage wird der Baum anfahen phihhen/aber der Baum muß verderben.

Num. 55.

Daß den Bäumen und Obst die Würme nicht schaden.

Wann ein Baum im Hornung gebelket oder schriftspffet wird/ oder sonstennur vor dem Merk/ in Milbigen Baums Frucht wächst kein Wurm.

200 3

Dier

Doer

Nimm gepulverten Wenhrauch/ und wann du pfropffest/ so thue daffelbige Pulver zwischen die Ring de des Stockes/darauf du pfropffest/so essen die Würg mer desselben Früchte nicht.

NB.

Mann ein Baum im Winter gepfropffet wird!

der bringet kein wurmstichicht Dbst.

Gelnerus schreibet / wann man einen Obste Baum am Stamme mit der Gallen von grünen Ens deren beschmieret / so faulen die Frückte desselben Baumes nicht/werden auch nicht wurmfressig.

Wann man auch Zapffen von Kühn-Holk um die Baume herum stecker/ so verderben alle Burmer

darvon.

Und wann an einen Baum die Bürme fressen/und denselben verderben/ so nim Myrabalanum, welches man in den Apothecken bekommet/ist gestalt wie Unist mache es zu Pulver / und bohre ein Loch mit einem Bohrer in denselbigen Baum / bis auf den Kern/shue das Pulver darein / und verschlage das Loch mit einem Hagendornen Nagel / so fresseu die Würmer den Baum nicht mehr.

Num, 56.

Daß die jungen Setzlinge von den Wögeln/ oder andern Thieren nicht beschädiger werden.

Nimm Krebse aus einem fliessenden Wasser/an der Zahl 10/ lege sie 8. Tage lang in einen Topss mit Wasser unter den frenen Hummel/ zugedecket/ und bis

feld-Garren-und Baum-Runften 951

besprenge darmit/ was du unverlett haben willst / so wirst du Wunder sehen/ das thuts auch / wann man Hunds-Roth mit saulen Horn zerreibt/und die Pstans sen darthit begiest.

Bon den Ziegen beffreiche fie mit Ziegen-Mift

oder Horn.

Bestreiche die Stämme wit Gassen/Rist/oder Pfropsfe Reiser mit nüchternem Speichel/ so thun the um die Haasen nichts.

Hange Knoblauch an die Baume/fo thus ihnen

tein Vogel schaden.

Num. 57.

Wohlschmeckend Obst zu machen.

Spalte einen Baum entzwen / und zu benden Schen ben dem Kern/ schneide Holfs heraus/ und les starein welcherlen Gewärk du willst/ und binde den Baum wieder fest zusammen/und bestreiche die Klusse mit Rinds-Rist und kaimen gar wohl / so wird die kucht wohlriechend/und schniecket von dem Gewürs Was du darein gethan hast.

Num. 58.

Daß ein Baum zwenerlen Obst tra= ge/eines mit Kernen/das andere ohne Kerne.

Nimm ein Pfropsf-Reiß / und stosse die auf eis nen grossen Beis: Stock / mit dem grossen Theil des Zweiges/ und das der Wipsfel ist/ das trage auch herz über zur andern Seiten des Seunmes/ beschneide is

200 4

aug

auch mit einem Messer zur Belkung / wie du zuvor mit dem untersten Theil des Psroff Reises gethan hast/ und stoß es auch an die andere Seiten des Stos ces/ und wann das Psropssels mit benden Enden eingestecket ist / schneide es oben mitten voneinander/ und wan sie alle bende also bekleiben/ so harder Zweig/ der an dem Stamme aufgestossen ist/ Kerne/ der and dere bleibet ohne Kerne/ allein/ man muß den Zweig/ der auf das Ende gestossen ist/ endlich gar abbrechen/ und wegbringen/ aufdaß der andere Zweig/ der mie den Wipsseln aufgestossen ist/ und Früchtohne Kerne bringet/ nicht verderbe.

NB.

Bikweilen geräth die Kunst / bikweilen auch nicht.

Num. 59.

Baum-Diebe zu vertreiben.

So dir einer einen jungen Baum ausgehoben bats so thue deine Nothdurst in die Grubens er vers dirbt ihme.

Num. 60.

Daß sauere Früchte süsse werden.

Bohre in einen sauern Baum ein Loch unter sich herab in den Stamm / also / daß das Loch nicht gar durch den Stamm gehe / sondern nur biß an den Rern / und fülle das Loch mit Honig / so wird die Frucht süsse.

Dder

Umgrabe die Wurkel/ und lege Schweins-Mist

Num.

Num. 61.

Wie man grosse Mespeln pfropffen solle.

Die grossen Mespeln solle man auf einen weissen hagen/Dorn pfropssen/ wann das Licht 8. Zage alt 1st am Oster/Montag vor Mittag um 11. Uhr/und solle der Zweig gebrochen werden in dem Monat/ dars tin die Fahnacht fällt/ auch im Zunehmen des Monsten/ wann er 8. Zage alt ist/ und solle in den Kern gwstopssel/ und mit weissem Letten oder Küh/Koth/ daßeines so viel/ als des andern sene/ untereinander gemenget/verstrichen/und mit Hanssoder Flachs umz wunden werden.

Num. 62.

Rothe grosse Pfirsing zu psropssen.

Diemußman pfropffen auf einen geschlachten Psaumen/Baum / sorothe Plumen träget / und solle den Zweig auf der einen Seiten/ nur die raube Schelffen abschälen/ an der andern Seiten oberhalb/ bis auf den Kern schneiden / doch / daß das unterste schaff seiten Kinden und solls einstechen Pfropsteimzwischen Rinden und Hols einstechen / und der Zweig darauf eingestecket werden / hernach solle ein Weiden-Baum sest darum / so weit der Zweig ist/tingesteckt / gezogen werden / daß sich die Rinde sast weise seinsche darnach solle man grün Wachs um die Zweiz ge/da sie stecken/streichen/ darzwischen aber guten Lete ten schlagen/und mit Hanss verbinden.

200 8

Dis

954 Von allerhand Kräutern/Blumens

Dis Pfropsfen solle geschen / wann man die Mespelnpfropsfet/ und sollen die Zweige auch wie ies ne gebrochen werden.

Num. 63.

Pflaumen - Baume zu pelhen.

Diese sollen gepelzet werden/ was braun ist/auf braune Stämme, und was weiß ist/auf weisse Stämme me / bendes geschlachte Stämme / und geschicht sole che Pelzung zu zwen unterschiedlichen Zeiten im Jahr/

als im Frühling/ und um Jacobi.

Die im Frühling / solle auf den Chare Freyeag vor Mittag/ zwischen 7. und 8. Uhr geschehen / und muß der Zweig auf benden Seiten beschnitten werden/wie ein Kendel/ und solle nicht über 4. Augen has ben / dann er sonsten nicht wohl wächset. über diesen Zweig solle nun weis Wachst mit Hanst oder Flachs aewickelt werden/sollen gebrochen werden im nächsten Zunehmen/nach Faßnacht/wann der Mond 8. Tage zugenommen hat/ und mit Laimen und Moos umwis ckelt werden.

Die um Jacobi werden gepelket/ im Zunehmen

des Mondes/ wann er z. Tage alt ift.

Man spaleet die Schelsten an einem Zaum oder Ast voneinander / und schneidet ein Aug von einem Pelk-Zweig / ungefähr eines Gliedes lang / herab/ biß auf den Kern/macht es unten und oben scharsf/und stecket es in den aufgespaltenen Stamm oder Baum/ und binder es unter und ober dem Aug zu mit Bast/ und so weit es aufgespalten / umstreichet man es wohl tnie weissem Wachs/ daß die Feuchtigkeit nicht darzu kommen kan.

Man

Man lässet den Ust/oder das Stäudlein/ darein man pfropffet/ füraus noch wachsen/ bis daß er auch ausschlägt und verwächst / alsdann schneider man es von der geschlachten Stauden ab / und streichet oben Wachs für Regen und Sonnen darüberzund schneidet alsselbige oben in der Runde / da man es pelsen will/so behält es seine Krafft.

Num, 64.

Kirschen-Bäume zu pelßen.

Die pelket man vor oder nach Offern / 4. Zage vordem Rolle Mond / vor Mittag swischen 9. und 10. Uhr/mit dem Pfrosse Hölklein auf der einen Seisten / daman es aufschet / muß der Zweig / welcher iber 3. Augen nicht haben solle / biß auf den Kern gesschnitten / und auf der andern Seiten / so weit er eins gestecht werden solle / die ausser daran gelassen / und als somgeschälet / die weisse aber daran gelassen / und als somischen Holk und Schelffen / auseinen geschlachsen Kirschbaum / so hell undrothe / und nicht schwarze. Kirschen träget/gepfropstet werden.

Die Reiser muß man brechen/im abnehmendem Mond/doch/wann er nur z. Zage alt ist / nach Mittage/ und sie bewahren/ wie die andern

Zweige.

Abann man auch schwarze Kirschen auf helle Kirschbäutze pfropsfet / so werden sie schwarz und roth/ und manpflanzet oder pfropsfet sie im Frühling/ und um Jacobi/ auf

Pflaumenbaume.

Num. 65.

Secretum Magnum, eines übernatür: lichen/ und doch aus der Natur Philosophischebereiteten Wassers Würckung/ die wachsende Kraffreines seden Vegetabilis mit unerhöretem Uberfluß zu augmentiren/

und zu vermehren.

Im Perbst/ wann des Tages: Licht/ die liebe Somie in das Venerische Hummels Zeichen/ der Waag/ eintritt/ und Tag und Nacht gleich ist/ so solle man der fruchtbarsten schwarzen Erden graben lassen/ und an einen besondern Ort/ in eine vieres etichte Gruben/ 2. Ellen tief und weit/ oder so groß man sie haben will/ und darnach man viel des Menstruizu machen verlanget/ so fan man auch darnach der Gruben viel oder mehr machen/ und mit Erden ansüllen/ dann man dieses in großer Mengen machen tan/weil die Materialien darzu sich häuffig sinden.

Diese Grube nun/ wann sie mit der schwarken Erden angefüllet / solle man der andern gleich mas chen/ und alsdann mit einem Behäge umfassen/ das mit keine Schweine/ oder anderes Viehe darzu komz men könne/ lasse es also / bis in das Vorz Jahr ung ter freyen Himmel liegen / damit die himmisschen/ Astrolischen Beister darein würcken/ und sie impræ-

Alsdann solle man noch eine Gruben gleicher Grösse/ wievorige/machen lassen/ und eben um dies se benannte Zeit darein führen/ von dem settessen Doon oder Laimen/ es sehe roth/ weiß/ gelb oder

gniren mogen.

blau/

blan / wann es nur feit und nicht fandicht ift. ses wird auch gemache/ und eben darmit procedirety wie von der obigen Gruben gemeldet worden / so ift dann das Werck fertige und vorhanden. Darnach wann Tag und Racht gleich worden / und die liebe Sonnein die Waage tritt / solle man in das Hols senden/ oder wo es sonsten wachset/ und laffen ab: schneiden die Kräuter / als Persicaria, oder Flohe Kraut/ und Farren- Kraut / so unter dem Mars und Saturno gehören/ fo viel man deren haben will/ wie dann die Persicaria an allen fenchten und sumpffich= un Orien überfluffig wachfet / fo ift auch das Farns Rraut in allen Waldern hauffig zu bekommen; Bannman aber an einem und anderm Ort diese Simplicia nicht genug follte haben tonnen / so mag man an deren Stelle Bohnen - Stroh darzu gebrauchen.

Mankönnke auch von jedwedem Kraut absons derlich das Wasser bereiten / es ist aber besser / wann man bende Theilenzusammen hat/ nemlich die Persicaria, und den Walds Farn/ worben auch in Acht zu nehmen/ daß man von dem Farns Kraut 2. und von dem Floh. Kraue nur ein Theil nehmen müsse.

Wann diese 2. Kräuter abgeschnitten sind/muß man sie an einem trocknen Ort/ oder auf dem Felde liegen lassen/ und eben wie mit dem Heu verfahren/ bernach wann sie dürre werden/ solle man es einführen/ und an einem trocknen Ort bewahren/ bis in den

Grühling/ da man es brauchen will.

Alsdann im Monat Martio eine Grube mas chen/ 4. Ellen tief / breit und lang / dieser Gruben lässet

lässet man machen so viel man will, und bremet darinnen die Kräuter zu einer weissen Afchen / und läffet fie bon fich felber falt werden/alsdann mir Brets tern wohl zudecken / damie die Aschen nicht naß wers des aber aufs langste nur 2. Tage stehen lassen / hers nach die Afchen in trocknen Connen / bis jum Gee braucht wohlvermahren.

Wann nun Eig und Macht im Frühling gleich tst mußman soviel Tonnenzur Handhaben / als man dieses wunderthätigen Wassers gebrauchen und machen will / und allen Schnee / Regen und Has gel/ ben man ju der Zeit haben fan / barein thun-Wann man nun eiliche Connen folches Waffers gen fammlethat / bif jum Ende des Martii, fan man mit 6. Tonnen dieses Philosophischen Wassers/ zu

machen anfangen/auf folgende Abeise:

Mehmet von obgemeldter schwarken fetten Ers den/ und kaimen ingleichen/ jedweders eine Zonne/ gieft daran 6. Conen des gesammieten Wassers ! las fet es mit diesem Wasser 3. Tag und 3. Diachte stehen? und mit einem Holk täglich umgerühret/ den vierdren Tag läffet man es wohl segen / und zapffet es darnach ab / und thut die Erden weg / und wiederumb andes re frische Erden in die Tonnen/ und Wasser/ wie kuvor.

2016dann nimme man 2. Tonnen von der Farm RrauteAfchen/ und eine Zonne vonder Persicaria, shutste in eine groffe Rufe / und giesset des jeht bereif seten Wassers/ nachdeme es sich wohl gesesset/ und klar worden ist / 6. Zonnen/ auf die z. Tonnen 26 Schen / laffet es 2. Tag und Nacht darauf stehen/ anch tage

feld Garten-und Baum-Känsten. 959
tiglich wohl und offt umgerühret / damit die Salia
sich mohl ausziehen / alsdann in Tonnen abgezapfe sur so hat man das schlechte und höchste Geheimnus/ diese wunderthäugen Wassers/die Vegetabilia dars mitzu vermehren/fertig und bereit.

Der Gebrauch desselbigen.

Alle Saamen-Vegetabilia können/es sehe Roschn/ Gersten/ Haber/ ABaiken/ oder sonst andere Gaamen/in dieses Philosophische ABaiser 24. Stuns dmeingebaiket/ hernach auf einem Boden getrocks unwerden; und zurechter Saat/Zeit unter 3. Theil wochner Erden von demfelbigen Acker/ worauf mon sam will/ vermischet/ ausgestreuet/ worzu die mas stim decker/welche dasselbige Jahr nicht getunget worsden/ am besten sich schieken/ so wird es über fünsthuns dinstältige Frucht bringen.

Die andern Vegetabilia, welche anderer Art sind, wird der Ratur, Erfahrne, jedwedes nach seis um Beschaffenheit, weniger oder länger einzubaisen, und als dann/nach eines jedweden Erforderung, dars

memverfahren wissen.

Num. 66,

Cine etvige Thauung auf Alecker/Wiesen/Garten/Weinberge/und jeben Boden/der genuzer solle werden.

Manschmelker gemeines Koch-Salk/ darvon nimmeman auf ein Morgen Feld/Wiesen oder Gare stul 15. Psund/ zerschlägt es wie Haselnüß groß/ säer scher/ Garten oder Weinberg/daß die Stücklein zume lich weit voneinander fallen / ist es ein Acker / so egs get oder überfähret man ihn mit einem Pflug / gleich darauf den Saamen darein gesäet / und mit einer Eggen überfahren / solcher Geskalten ist der Boden zu immerwährender Zeit getunget/ ist es ein Barten/ so scharret man es mit einem Rechen hinunter/ im Weinbergen aber wird er hinunter gehacket/ und mit Erden bedecket.

Num. 67.

Der stets-fruchtbare Baum-Garten.

Man nimmt einen jeden jungen wilden Stamm/ wie er gestanden in solcher Bestalt / der Sonnen nach wieder gesetzt die Wurkel / wo sie im Ausgrasben verletzet worden / eben geschnitten / und mit Ters pentin bestrichen / zu Oberst aber den Stamm gank egen geschnitten / und mit Laimen und KüberKoth bestrichen/denselben alsvbald im Zeichen des Stiers/ am andern oder dritten Tage des neuen Monds/ wann derselbe übersich gehet / gesetzt oder gezerriget/ und gepelzet/ ist um Allerheisigen/Tag hierzu die bes stie Zeit.

In Einsehung des Stammes / solle man eine Gruben machen/2. Schuhe tief und weit/ zu unterstindie Erde oder Bruben / einen guten Laim geleget/gar lucker/ auf die nach verzeichnete Erden/ und dars auf den Baum gesetzet / aber nicht zu tief / daß die Wurkel Lufft habe / mit gemeldter Erden wieder bes

dieket/ unten auf den kaimen/wie auch zu oberst/auf die Erde geschmolkenen Salpeter einer Erbis groß gestreuet / und wieder z. Finger dick Erden darauf/ und ein wenig mit saulem Regens Wasser besprenget; Ms auch Sommers Beit/ ben gar heissen Tagen/die Erden um den Stamm mit Regens Wasser/darinnen in wenig Salpeter solviret ist / durch eine Sprengs Runne bisweilen ein wenig besprenget.

Folget die Erden hierzu.

Mannimme Säge Späne von Dannen Holks hurstein eine Gruben / seuchtet sie ein wenig mit Wasseran / soverfaulen sie gar bald / und werden sur Erden. Thue man ein wenig kaimen darzu/sover

faulen sie desto geschwinder.

Der Laimen wird derowegen zur Wurkel gen kommen/ weil er stets eine Feuchte in sich hat/wels des die Erde nicht hat/ hierdurch hat die Wurkel des Baumes ihre Erquickung/ und einen bessern Trieb. Die Erde von Säg-Meel treibet das Baum = Ses wächse / dann sie ist eine Sympathia des Holkes/ und an sich selbsten fett / welche Würckung sonsten kinerlen Erde zu leisten vermag. Der geschmeliste Galpeter ist die Tunge/ und Triebe zu aller Fruchtsbakeit.

Solcher Gestalten gehen sunge Bäume / so Mir Jinges dick / in die Wacksung so starck fort / daß sie in s. Jahren eines großen Urmes dick hins sammen / in 3. Jahren aber bereits ihre ansehnlis ste Früchte bringen.

Wie aber Kraut-Ruchensund Wein-Särten mungen seyn/kanst du auf diese Weise jelbst wol ers

Abb

acten/wie du bereits weist/und gelehrt bist worden/ wie du die Aecker und Gras, Böden tungen / und der jungen Bäume abwarten sollest.

Num. 68.

Durch Salpeter-Wasser die Bäumeungemein fruchtbarzu machen.

Dieses hat man/unter andern Exempeln/ etlie che Jahre her gesehen / an denen Obst - Baumen Herrn Ferdinand Malkens/ kandschaffts, Bereitern in Ober: Desterreich an der Enß / dann dieser durch Begiessung der Baume mit Salpeter: Wasser/jährelich eine große Menge Obst erlanget / daß die Aeste darvon gebrochen / und des Obsts mehr / als der Blätter gewesen.

Es muß aber auch eine gewisse Maß in Werferzigung und Begiessung des Wassers beobachtet were den/sonst könnte man auch den Baumen die Vegera-

bilische Seele ausjagen.

Num. 69.

In einem Hungleichsam Petersilien wachsenzu machen.

Nimm Peterstien Saamen / baike ihn 24. Stunden im Brandtwein / numm dann vorderst Bohnen oder Erbsen Stengel / brenne sie zu Uchen / und siebe es durch. Dieser Aschen numm 2. Theil/gutes Erdreich 1. Theil/ vermische es unteremander/thue es in eine Schussel oder Schalen / thue den gesbaiks

baikten Petersitien : Saamen darunter / besprenge ihn allgemach mit Regen : Wasser / so wird er mie grosser Verwunderung in einer viertel Stunde her, für wachsen.

में के के के के कि कि कि कि कि

Von allerhand schönen Blumen-Künsten.

Num. i.

Bie man allerlen Blumen = Werck vom Saamen/dick und gefüllt wach; send kan machen.

Inn der Mond voll wird / so solle der Blue men Garener eine Blume aussuchen / die eben in solcher Zeit aufgehet/diese muß man mit fleiß bemercken/entweder einen Faden oder Bast darum binden/ oder sonsten ein Zeichen darzu stecken; Damit man aber solches gewiß wissen / und recht das mit umgehen indge/ so muß man einen Zag vor dem Voll. Mond unter den Blumen eine aufsuchen / so man vermeinnet/ daß sie eben den Zag hernach/ als im Voll. Mond/ aufgehen möchte!

Machdeme sie nun bemercket worden / so lasset man solche hernach also lange stehen/ bis daß derselbiz den Saamen felle wird? Diesen Saamen solle man alsoann auch wieder im Bolle Mond abnehmen/ und thenmassig/ wann es die Zeit des Saens mit sich brinz bell wieder im Bolle Mond aussäen/ so werden die

10pp.2

Din

964 Von allethand Kräutern/Blumen/

Blumen schön doppelt/ und gefüllt/ so suvor nur eins

fach gewesen.

Also solle man auch die Gras: Blumen und Näsgelein an dem Tage des Boll. Monds/ absonderlich aber in derselbigen Stunde, wann das volle Licht eine tritt/aussäen.

Wann es eben in dem Zeichen des Zwillings ist/ so ist es um so viel desto besser/ dieses geschiehet fast im

December.

Es ist auch aut/ wann der Woll-Mond in Wid=

der oder Stier sich begibet.

Es wird auch von eilichen Blumen. Barinern dafür gehalten/ daß es am besten/ solche Blumen zu saen und zu Pflanken seken/in dem untern Zeichen/abs sonderlich einen Zag oder 2. vor dem Boll, Mond/das ist/ehe er gar bricht.

Nota.

Man solle auch alles überstüssige Kraut hinweg. schneiden / und nicht zulassen / daß solche Kraffigans

in die Blatter gehe.

Durch das Verseten kan man auch gefüllte Blumen zeugen/ absonderlich aber/ wann man eine fache Bras. Blumen/ Nägelein/ auch in vorbesagter Zett/nemlich/ solcher Gestalt versetet/ das erstemahl im Frühling/ und das anderemahl im Herbst/ ferner abermahl im Frühling/ unterdessen aber solle man sie zu keiner Blühe kommen lassen.

Welches geschiehet/wann man ihnen die Rnopffe lein abbricht/ so werden sie alsdann im Sommer fole

gende gefüllet herfitt tommen.

Dieses kan man auch mit den einfachen Marcise senzu wegen bringen.

Num,

Num. 2.

Wie man doppelte Blumen pflan= genkönne.

Will man durch den Saamen solches zuwegen bringen/ so muß man erliche Saamen. Körner zusammen in einen Klümplein Schaafs. Mist/fest einmas den/ und ein einfach Papir darum wickeln/ also/ daß esbenjammen bleiben könne.

Doer

Man solle solches in ein dünnes Röhrlein thun/ soben enger als unten/ alsdann solcher Gestalt eins graben/daß es übersich zu stehen komme.

NB.

Will man es aber durch Zwiebeln zuwege brinden/so nimme man 2. Zwiebeln/etwann von Zulipas nen/so man will/so schneidet man hernach solche in der Mitten/nach der Länge solcher Gestalt voneinander/damme der mittelste Theil dardurch nicht verletzet werde.

Die 2. voneinander geschnittene Zwiebeln von weherlen Blumen / seßet man alsdann genau zus sammen / wickelt hernach ein einfaches schlechtes Papir herum/umbindet oder wickelt siemit einem Fastenzu/und seßet sie hernach in die Erden.

NB.

Damit man aber dieser Kunst versichert senn möge/ so solle man etliche dergleichen zugerichtete Zwiebeln zusammen binden / daserne etwann eine oder die andere ausbleiben möchte/ daß doch etliche darvon kommen.

Hpp 3

Num.

Num. 3.

Wie man grüne Rosen machen könne,

Wannman weisse Rosen auf Walde Disteln oder Steche Palmen psropsfet / so sollen die Rosen grünlicht werden.

Num. 4.

Wie man kleine Rosen großwache

Man nimmt von den kleinen Damascenene Röslein / pfropffet selbige auf einen Purpur farben Rosen-Swet/so bringen sie grössere Rosen.

Num.5.

Halb weiß und halb rothe Ros

Man breche Rosen von rothen und weissen Rossen. Stocken abisiehe die Zeuglein darvon/ und spalte siellete sie dan wieder zusamen in des Stockes Rinden/ verfähret man nun darmit recht/so wird das zusamens gestossene Zeuglein zu seiner Zeit Rosen tragen/die eine Seite roth/die andere aber weiß seyn.

Nota.

Dieses gebet auch mit den Rägelein an! alldies weilen seibige aber keine Zeuglein haben / als kon man mit denen anwachsenden Neben- Wurkeln also versahren/ derer 2. in der Mitten voneinander theisten

len / und wiederum zusammen siigen/und wohl verz binden/ damit sie einander annehmen/ so bekommet

man dergleichen zwenfarbige Ragelein.

Es tragen selbige nicht allein solche halbsarbige Blumen / sondern es wachsen auch aus einem Zweig und Stengel rothe / weisse und gesprengte Rägekin.

Num, 6.

Gelbe Rosen hervor zu bringen.

Man pflanket die Rosen gleich neben den Ginsster/ bernach versetzet man sie/ samt ihrer Mutters Erden/ alsdann durchbohret man den Ginster/ und wann man das Löchlein wohl gereiniget/ so ziehet man das Rosen-Pflänklein/ darvon man die Blätzter aller Orten weggenommen/ dadurch/ verschmieret es wohl mit Laim: n/und verbindet es.

Wann nun der Stamm so starck wächset / das Rosen-Zweiglein darein einverleibet werden/so schneiz det man solches von der Wurkel ab / wie man dann auch den Binster-Stock oberhalb dem Gepfropften

abnehmen fan.

Aufsolche Art bekommen die Rosen eine sehr ars

tige gelbe Farbe.

Und diese Gewächse findet man ben uns/ in dies ser entlehnten Farbe / so schon und frisch/daß sie einem die Aus aen blenden.

Num.

Num. 7.

Fünfferlen Rosen auf einem Stock wachsen zu machen.

Man bohret um die Zeit / wann die Rosens Stöcke sich ansangen zu knöpsten/ mit einer Ahlen untersich in Stamm/ gleich unter dem Knöpstlein/ biß an den Kern/ und sencket/ vermittelst einer Fesder/ gesottene Presiden zum Loch hinein / in einen Stamm/ darein thue grüne Farbe/ in einen andern eine gelbe/ wiederumb in einen andern blaue/ und verstreichet das gebohrte Löchsein/ hierben aber ist zu beobachten/daß man sich hierzu keiner Farbe/aus Mitallen gemachet/ gebrauche/ welche des Stockes Werderben causiren dörste.

Num. 8.

Wie man vielerlen Farben Rosen auf einen Stock pflanzen könne.

Wann man von unterschiedlichen Rosen. Stözesen die Augen nimmt / selbige zu gehöriger Zeit auf einen selbstzbeliebigen Rosen. Stock seket und also oculiret/ so werden 4. oder mehrerlen Arten/ und so vielerlen Augen man aufgeseket hat/so vielerlen Rosen auf diesem Stock wach sen.

Num. 9.

Wie man Rosen ausser der Zeit haben könne.

Dieses kan geschehen / wann man den Monate.

Seld-Garten-und Baum-Runften. 969

Nosen ansänglich die Knöpste himweg bricht / zu der Zeit/ daman die / so an den andern Rosen/Stöcken sind/stehen lässet/hernach muß man dieselbige im Julio und Augusto an die Sonnessellen / und nicht begies sen/daß sie also ihre Blätter verliehren/und anfangen welch zu werden.

Folgends im Delle Mond beschneider man dies selbige um erwas / und seket sie in ein ander Winters Geschitz/ jedoch lässet man ihnen ihre vorige Mutters Erden/ thut darzu noch ferner seiste und neue Erden/ und begiesset sie/ und hält sie stetig seucht/ so wird man auf dem Herbst Rosen von diesem Stocke haben.

Num. 10.

Spathe Rosenzuziehen.

Man pfropsfet ein Aleuglein von einem Rosens Swein die Rinden eines Apsfels Baums / so wird selbiges sich mit diesem frembden Stamm dermassen bereinbaren / und zusammen wachsen / daß Rosen blühen werden um diese Zeit/wann der Apsfels Baum seitige Frucht träget / und riechen diese Rosen sehr ans genehm/und sind Wunder-schön anzusehen.

Sonsten bricht man auch die ersten Schößlinge ab/sogebet/ehe andere wiederum hervor wachsen/ eine

geraume Zeit hinweg.

NB.

Ingleichem auch/wann die Rosen erst im Wins Arblühen sollen/ so muß man den Swet/ wann er bes ginnetzu knospen/ ausheben/ und an einen andern Ortverseßen; weilen er nun auf diese Art erst wieders um bekleiben muß/ so wird die Blume spath

herfür brechen.

Ppp 5

Num.

Num. 11.

Wiemanschöne Blumen/sowolben Winterstals Sommers Zeit haben kan.

Dieses kan vornemlich mit Gras-Blumen/Näs gelein/ Keuri. Leucoiis Marinis, und dergleichen/ auf nachfolgende Weise/ durch das Ablegen zuwegen

gebracht werden.

Man erwähler einen schönen geraden Blumene Zweig/damit der selbige aber am besten sich biegen las fel so aibr man ihme einen fleinen Schnitte biß auf die Helffie des Kerns am Zweig / und führet diesen Schnitt ohngefähr eines Gliedes lang aufwärts mit den Meffer druckt hernach solches untersich in die Ers de / in ein iredenes Geschrez / so nahe ben diesem fest gestellet werden folle/ und bedecket es mit guter Ers de / also / daß es einwurkeln könne: Nachdeme es nun genugsam Wurkeln angesettet / welches ohnges fahr in 4. 5. oder 6. Wochen zu geschehen pfleget/ so schneider man daffelbige von porigem Mutter, Stam. me ab / alsdann fan man es versezen / wohin man will und also fast das ganke Jahr durch also dars mit procediren / so kan man jederzeit schone Blus men haben.

Num. 12.

Wie man Blumen von unterschies denen Farben zuwegen brin:

Man thut in ein Garten-Geschirz gute sette und .

feld-Garten und Baum-Kunften. 971

rungesiebte Erden / und pflanket darein weisse Dius men/ nach Belieben/ begiesset hernach solches stätia/ mit allerlen zubereiteten Wassern/ von mancherlen Farben/je ein gefärbtes Wasser nach dem andern/ abs sonderlich/nemlich/roth/braun oder gelbes/2c.

Das rothe wird gefochet aus Prefilien.

Das grune aus Creuse Beeren oder Saffee

Das gelbe aus Saffran / wie auch aus Creuks Beeren/so man Beergelb nennet.

Das blaue aus Rorn & Blumen oder Lacks

Moos.

Mit diesen gefärbten Wassern / begiesset man nun die Bewächse / oder Pflänglein/Morgens/ und Abends/des Nachts aber/und am Tage/ wann es Resgen/Wetter/so träget man sie unter ein Dach/ damit weder Regen noch Thau darauf fallen könn:

Diese Begieß und Wässerung continuiret man 3. Wochen lang/so werden die Blumen wachsen umtheil ihrer natürlichen Farben/ und dann die ans

genommene haben.

Num. 13.

Wieman im Winter frische Blumen haben konne.

Man nimme Salk und Brandewein! eines so viel als des andern! vermischet es untereinander/ thut selbiges in ein sauber Geschirz/ welches wohlverglasirt sene! leget hernach Rosen; Knöpste darein! his daß das Geschirz voll wird! macht dann einen erhabenen Deckel darauf / und seket es in Reller. Wann man darvon heraus nimmt / und selbtige brauchen will / so leget man es in die Sonne/oder auf einen warmen Ofen / so werden sie sich aufoschliessen.

Num, 14.

Wie man allerlen Blumen/ so wohl aus dem Felde als Blumen: Garten/ mit ihrer Form/Farbe und Saamen/ eiliche Jahr lang behalten/und haben könne.

Dieses ist ein sonderliches Kunststück / woring nen ein verständig und erfahrner Gärtner länger/ alszwanzig Jahr gekünstelt / also / daßer viele taus send schöne Blumen verderbet hat; Dann offt sind ihme die Blätter wohl in der Form und Farbe geblieben / wie sie im Garten vor dem Abbrechen gestanden / diese sind aber hernach von dem Stiel abgefallen.

Oder Sind sie stehend blieben/ soist der Saame abges

fallen/fo doch auch der Blumen Zierde ift.

Item/ es haben die Blumen ihre vorige schöne Farbe verlohren/und sind zugleich nicht in ihrer Form geblieben.

Unterdessen hat erwähnter Gärenersein und ans dern Wegzu probiren/ nicht abgelassen/ und so lanz ge gesuchet/ biß daß er nach und nach/ von Jahren/ zu Jahren/ je länger je mehr / sein Verlangen endz lich licherlanger / und die schönsten Blumen auf solche Weisezugerichtet / damit auch an vielen Fürstlichen Hösen/ insonderheit zur Winters: Zeit / ingleichen in Verschickung derselbigen / an frembde und weite Derter/nicht allein sonderbare Ehr eingeleget/sondern auch derentwegen reichlich ist recompensive und bes schencket worden.

Damit wir aber unsere Barten/Rünste mit dies sem schönen Kunsistücklein auch desto besser auszies sen/ und der nachkommenden fürwikigen Welt sole

des nicht verhalten.

Also hatman gank sidel und getreulich solches hirmit communiciren / und weilen es heisset / den Gelehrtenist gut predigen / in nachgesekter leslichen und teutschen Sprach beschreiben wollen / wie folz gut:

Vonden Rosen=Stöcken.

Num. 1.

Undzwar erstlichen/ von den Nahe men/Geschlecht/Art und Gattung der Rosen.

Der Rosen sind viel und mancherlen/

1. Die wilde Bech Rosen.

2. ABohlriechende Dorn-Rosen.

3. Rose von Jericho.

4. Beiffe Rofen einfach.

s. Weisse Rosen gefüllt.

6. Weisse Proving Roslein.

7. Kleine Man . Proving-oder frühe Ross lein gefüllt. 8. Ros

974 Von allerhand Kräutern/Blumen/

8. Rome einfache Frühe Roelein;

9. Rothe einfache gefeinte Roslein.

10. Doppelte gefüllte feine Röslein.

12. Leib Farb Dollandische Rosen gemeines

13. Zucker Rosens

14. Effige Rofen.

15. Rothe Zimmer Rosen doppelte. 16. Groffe gefüllte Hollandische Rosen.

17. Geflammee gesprengeel Leibe Farb gesülle

13. Befüllte gelbe Rofen.

19. Befüllte Damascener, Roslein.

20. Einfache gelbe Rofen.

21. Eurckische Rosens sind auf einer Seis ten lichteroth / und auf der andern gelb.

22. Monate Mosen.

Vom Einlegen der Rosen/ zu einem schonen Rosen-Honig.

Geftlich ist su wissen / das die Rosen insgemein gerne wachsen / oder gepflanker wollen sehn :

1. Un einem sonnichten Ort.

2. In gutem Brundioder fraffriger Erde.

Wann nun bendes vorhanden/so grabt man in die Erde/fast 2. Schuh tief/ und einen Schuh weit/einen Graben/ nach ausgesteckter Schnür/ und Zibstechung der Blumen- Viertel/ nach solcher Gestalt / daß der gemachte Graben ausserhalb der Schnur in den Bang / und nicht gegen das Blumen- Feld hinein komme/ die ausgegrabene Erden aber kan man auf die ausgegrabene Erden aber kan man auf die ausgegrabene

feld Gatten-und Baum-Runften. 975 auswendige Seite im Gang jum Einfüllen aus. werffen.

Alsdann so nimme man von einem guten Ros sen Stock einen Zweig / der nur ein halb Jahr ales undohngefähr einer Ellen oder Armes:lang / spaltee denselben unten Creuk-weis auf/ und gibt ihme widers sinne einen Knick / daran stecker man etliche Habers Rörnleinz

Dach diesem seker man in das vorgemachte Grübe lin/ je einen von den andern 3. quer Finger weit/füls lusteinit der ausgeworffenen Erden wieder su/ sol= der Gestält / daß der eingesente Zweig nur eine halbe pure Hand koch aus der Erde hervorreiche / und also Amesstief in die Erde zu stehen komme.

Bas demnach vor die Erde hervorgehet / muß

widen Binter für den Frost bedecket werden.

Die Zeit der Einlegung fan genommen werden/ nach des Landes Art und Gelegenheit / entweder im Sytember oder October.

Die Warrung betreffend/ fo kan man 14. Zage vor Ostern / das daraufgedeckte Moos wieder hins

weg thuri.

Das andere Jahr werden die über der Erde auf-Adhlossene Rosen: Zweige Crenk: weis übereinander gehefftet.

Nach diesem beschneidet man es mit der Bartens Scheer fein eben/und nach der Schnur/ und sieheres ankatten nicht über 4. Schuhe hoch auf.

NR.

Daferne man etwas groffen Frost zu besorgen datiso solle der Blumens Gärener Gerohs Schauben an lange katten binden / solche auf benden Geiten der Hecke anhefften/und also für der Kälte beschüßen.

Wann nun der groffe Frostvorben/ so solle man solche Groh/ Schauben ohngefähr 8. Tage vor Ostern

wieder hinweg thun

Die Rosen & Stocke / wie auch die eingesetzte Pflanken / kan man beschneiden im Merken / im abnehmendem Mond: Man solle aber nur das Dürre / und zwar nicht gar zu genan hinweg schneiden.

Auch sollen sie des Sommers offe begossen wers

ben.

Im Herbst aber thut man die vorige Erde zwar nur obenher hinweg/ dargegen aber gute sette Gartens Erden darauf.

Num. 2. Die Monat-Rosen.

Was die Monat-Rosen anbelanget/so werden derselben ausgeschossene Ruthen oder Zweige alle im Monat Rovembris/ sast der Erden gleich hinweg gesschnitten/alsdann bekommen sie den Winter über viel Schossen/und im Frühling desto mehr Rosen.

Nachgehends im folgenden Jahr/ und im Mos nat Martio, und zwar den dritten Tag vor dem vols len Schein des Mondes/ beschneidet man seibige sols cher Bestalt/ daß sede Nuthe nur ein Aug oder zwen behålt.

Ferner/nimmt man die alte Erden rings um den Stock hinweg/ schüttet hingegen frische und gute/wie oben erwähnet / an dessen Stätte/ und hegtesset solche zurrechten Zeis.

Soman diese Rosen spat in den Sommer hinein haben will/so bricht man ihnen im Ansang die größten Andoffe ehe sie sich öffnen / hinweg / so werden alss dann die andern / so noch zurücke/ spåter im Jahr mie

groffem Nugen fich sehen laffen.

Die Monat : Rosen : Stocke aber/so im Gartens Ribel/ Raften/ oder anderem Geschirr eingeseket/ solle du Blumen : Barener im Monae Julio und Augus so an einen sonnichten Dre seigen / ob sie gleich anges sangen / welcke zu werden / und die Blatter abfallen ilbige alsdann gegen dem vollen Mond in etwas behneiden / hernach in ein anders und weiters Geschire hun/in frische Erden/ alsbalden begieffen/ und feetig sucht halten / darvon fangen sie anzu treiben / und bringen im Herbst schone Rosen.

Num. 2.

Die Hollandischen Rosen.

Die Hollandischen Rosen! Centi-folien; oder hunderiblatterichte / bedürffen / gleichwie vorige / eis nerlen Wartung/erfordern einen frischen/ mittelmas igen/samitcheen Dru faist und starce Erden/ werden m Merken beschnitten/nur das Durres und keine Ales felohne was hoch . nöthig/hinweg.

Num. 4.

Die Damascener : Rosen.

Diese erfordern gleichen Ort und Erde / wie die vorigen / sollen auch zeitlich befeuchtet und bezossen werden.

Dag

978 Von allerhand Kräutern/Blumen/

In Ansang des Frühlings solle man alle derselbis gen alte Aeste/biß auf die Erde/hinweg schneiden/und lässet die junge Ausschößlinge daran stehen; welche alsdann desto schöner in Hervorbringung der Rosen sich erzeigen werdens

Die gelben Rosen.

Die gelben Rosen solle der Blumen & Bartner an einen fühlen und mittelmässigen Ort segen.

NB.

Dieser Rosen: Stab will nicht angebunden/noch vielzusammen gezogen senn/und weisen dieselbige nur im Gipffel ihre Blumen bringen / so kan man selbige dum Theil/ ehe die Knöpffe aufspringen/abbrechen/ und hinweg ihun.

Sonsten hat man ben denen Rosen nachsolgende Anmerckungen.

Alle Rosen Stocke werden durch ihre Wurkel dur Theilung und Einlegung besser/ als durch den Saamen/gepftanket.

Wann in dem Monat Majo / eben am Zage des Vollmondes / ein Rosen-Stock versetzet wird / so bring

get derfelbige erft im December Rofen.

Man foll die Rosen : Stöcke nicht im abnehmens den/ sondern im Vollmond versenen.

Durch Deuliren kan man vielerlen Farben Rosen

auf einen Grock brungen.

Rosen von Jericho können durch ihren Saamen besser / aber auch durch eingelegte Reben / verpstanzet werden.
Num. Num. 6.

Zu machen / daß die Rosen / vor ihe rer gewöhnlichen Zeit / nemlichen im Frühling oder Winter/hervor

Wann man frühzeitige Rosen haben will/ so muß man die Erden zwener Dande breit rund um die Wurs selansgraben / und sie des Morgens und Abends mit warmen Wasser besprengen:

Num. 7.

Ein ganges Jähr durch frische und schöne Rosen zu erhalten.

Nimm Wein und Sala soviel genugtst giesse es intinen Hafen, fülle selbigen bernach mit Rosen, weld dedu aufheben willst (du must aber Rosen Ruspfste darzu erkiesen) decke thin fein steissig zu und stelle ihn in einen Reller z wahn du nun solche Rosen gebrauchen willst is thue sie aus dem Hasen, stelle sie aut die Sonnen/oder vor dem Ofen/daß sie sich ausbreisten ihn du wirst alsdami dermassen schone und wohlries dende Rosen haben / als ob sie erst frisch wären abges brochen worden.

Undere erhalten die Rosen frischt indent sie solche in Del Drüsen eintauchen / daß die Feuchtigkeit dars auf stehet.

Wann die Rosen nun balden ausgekrochen sind/ soschneide sie zu Abend mit einem Messer ab / du must die Rosen mit den Händen nicht anrühren / lasse sie dieselbige Racht unter dem Himmel liegen / thue sie

299 2

darnach am Morgen in ein verglafurt Beschirt / vers mache es gar wohl/ und vergrabe es in einem trocfinen

Sand.

Wann die Rosen auskrieden wollen so nimm ein Rohr/ das noch in der Erden ftehet / schneide es ein wenig auf / also / daß du die Rosen hinein bringen magft/ darnach mach es wieder wohl gu/ und lag es als fo fteben. Wann du fie nun haben willft fo fchneide das Rohr ab / thue die Rosen in das ABasser/so wers den sie wieder so schon/ als im Man.

Num. 8.

Rosen oder Negelein mit mancher. len Farben gar bald zu mas

Nimm auce faifte Erden / soviel du willft / dorre fie an der Sonnen folange/ bif fie gar durre, und gu Ufchen wird, thue fie in ein Beschirr, sege oder pflange ein Schoß von weissen Rosen oder Regelein darein/ und begeuß alsdann den Grund mit nachfolgenden Wassern.

Wille du weisse Blumen roth haben / so nimm Prefitgen : Spahne/ foche fie in Baffer/ big der dritte oder vierdte Theil einseud/und begiesse den Brund all. gemach mit diesem Wasser Abends und Morgens so lange / biß das Schoß anfähet zu wachsen / welches ohngefehr in funffehen oder zwanzig Tagen ger Schicht.

Mille du fie aber grun haben / so nimm für die Prefilgen wohl zeitige Ereng : Beerlein / oder ungeis tige / willt du sie gelb haben / oder willt du sie schwark. haben/

haben! so nimm Gallapffel und Bitriol/du sollst aber Rleiß ankehren / daß du sie die Nachtnicht unter dem bloffen Himmel fehen laffest von wegen des Thaues! und am Zage des Regens/fonft fehlet die Runft.

Du follst auch wissen / daß die Blumen durchaus mit der Karbe/damit du fie weissest/nicht gefärbet werden/sondern behaleen zum Theil ihre natürliche Farbe/ um Theil nehmen sie die frembden an / daß sie von duselben hin und wieder besprenger werden / als ob sie

wo Karben hatten.

Willt du sie aber mit drenen Farben haben / so ligeuß den Grund des Morgens auf einer Seiten mit einer Farbe / auf der andern Seiren mit einer andern / und des Nachts verwechsele die Farben als bi daß des Morgens und Abends jede Seiten dis Grundes mit zwo Farben begossen werde / aber doch allemalen eines um das andere / so werden die Blumen drenerlen Farben bekommen / und wann du von diesen andere Schossen pflankest/ so werden sie skichegefärbte Blumen tragen.

Num. 9.

Eulipen / oder ander Zwiebel = Ge= wachs/zu färben / wie man sels ber will.

lasset die Zwiebeln der Zulipen in schwarker Din= m/ wann ihr sie wollet schwark haben / weichen/ und Brunfpan/ so ihr sie grun/ und in Lafur = Blau/ so Hie Viol : braun haben wollet & so werden sie so ges Abet werden/als die Farbe ist/darinnen ihr sie eingez wicher.

299 3

Num.

Num. 10.

Aus jedwedern Saamen doppelte Garten, Negelein zu has

Retne / thut das rein Samen von einfachen Regelein / machet sie mit War wiederum zu / und saet sie / so werden die Reges lein / so daraus wachsen/ voll senn/ und von sonderbas rer Dicke/ welches gank gewiß ist.

Num. II.

Die vollen Negelein zu machen/daß sie über die Massen groß werden.

Man muß eine Lage Mist machen / und eine Lage Bohnen : Mehl/und dann die Regelein darein pflanken/ und also mit der Urt/ die Schichten zu machen/ fortsahren/ so wird man Wunder sehen.

Num. 12,

Von den Rosen zu allen Zeisten.

Zur Winters Zeit muß man den Fuß des Rossen Stocks das ist die Wurkel entblosen/und kleins gemachten Pferd : Mist / so mit Schwesel wohl vers mischet / darein thun/ und dann wieder mit Erden gank zudecken.

Num. 13.

Daß die Regellin gar spat blühen.

Manbreche die erften Knoppen/daraus die Blu= mhervor tretten will / wit der Hand ab / und stelle sie udgerends im Sommer an die beiffe Sonne/ und hausse sie täglich / daß sie nicht verderben / so wird der Swetandere Knospen treiben / die erst im Winter/ dergar gegen dem Frühling hin/biühen werden

Num. 14.

Wohlriechende Melcken zu zie=

Man weichet ihren Saamen in destilire Reges kin. Del ein / und besiehlet ihn also forthin der Erden.

NB.

Wohlriechender werden fiet wann man ermelde m Saamen in Bisam : Wasser einweichet / welches ad mit den Rosen angehet / doch so verschwindet der Bism : Geruch so sort / wann man dergleichen Blus men abbriche.

Num, 15.

Braune und weisse Nelcken in blaue zu verwandeln.

Man nehme Endivien oder Korn; Blumen/am ffen aber ist es / man nehme wilde Endivien / die in was alts und dicker dann ein Daumen sennsschneide tab bif auf die Aburkel / und spalte sie mitten durch!

2994

wie sonsten benm Spalt : Pfropsfen zu geschehen pster get / und pelze ein Zweiglein von der Blumen / das man von denen Wurzeln abgerissen / hinein / bindet es mit einem Past zusammen / und bedecket es mit einer mit gutem Mist vermengten Erden / so wird eine Blume daraus / die eine so schöne und fürtressliche blaue Farbe hat/daß dem Gesicht nichts angenehmers portommen mag.

Num. 16.

Scharlach = farbe Lilien zu er= zeugen.

Wann die Lilien blühen! so bindet man zehen oder zwölff Stengel darvon zusammen! und hänget es im Rauch! so bekommen die Stengel kleine Würskelein! die bald den Zwiebeln gleichen! wann nun hersnach die Pflankungs Zeit heran rucket! so leget man die Stengel selbsten in Hesen von rothem Wein! und weichet sie so lange darinnen! bis die Wurkelnroth genug erscheinen! darauf thut man sie voneinander! seket sie ins Erdreich! und schüttet zu einem seden eis nen Theil der Hesen! so werden die Scharlach auch wohl Purpur sarb.

Num. 17.

Weisse Lilien roth zu machen-

Man öffnet ihre Zwiebeln mit sonderbarem Fleiß/ und lässet einen guten Theil Zinober (besser wäre es/ wann man sie mit Presilien Farb ansüllete) oder andeze Farbe hinein fliessen/ jedoch muß man gar ber. butsam hussam mit umgehen / daß man nemtichen die Zwiebelnnicht verwunde. Rachgehends bedecket man sie mit einer guten getungten Erden/ so erlanget man roshe kilien.

Num. 18.

Daß man offt Lilien haben kan.

Mehmet ihre Zwiebeln oder Wurkeln / und seker uilche zwölff/die andern acht/ und erliche nur vier Finze gut tieff / so werdet ihr das Jahr durch sehr offt Lilien haben / und also mag man es auch mit andern Blue men machen.

Num. 19.

An den Blumen den Geruch zu vers ändern/zu verbessern/ und zu vermehren.

Hiervon wollen wir etwas aus Joh. B. Ferrario lib. 4. Flor. c. 7. ansühren / und bestehet solder curiosen Runst Hand & Briff in nachfolgendem
Unterricht:

1.) Anfangs bereitet man / wie ben der Berwandung der Farben zu ersehen / einen Klumpen aus Schaaf: Meist / mit Estig durchknetet / vermissiget darunter

Zibeth/zerlassenen Bisam/Peruvianischen Balsam/ Regelein/Ambra liquida, Cie tronen= Pomeranzen= Rosen= Holk= oder Bergamøtten= Del/oder andere dergleichen wohlriechende Ding und Essentien/

2995

verseszet dann darem ein Blumen pflänslein / und wartet dessen / der Gebühr nach / ab / so solle in der Blume/neben dem natürlichen/ auch dieser noble und frembde Beruch sich mit mercken lassen.

z.) Kan soldtes geschehen / durch die Einweichung des Saamens in guten wohlriechenden und so-

genannten Engel = Waffern.

Dahero pfleget man den Melonen: Saamen in Rosen: Wasser/ zur Verbesserung bendes / des Ges ruchs und des Geschmacks/ por der Saat oder Zus: säung/ einzulegen.

3.) Etliche durchstechen in der Verpflankung die Wurkeln der Tops = Negelein/ und fügen beschende hinein ganke Würk = Regelein / oder Stüscht darvon zersvalten / in Hosfaung / den Blumen einen starcken Geruch zugleich mit der Nahrung einz zuslösen.

Gemeine Centisolien : Rosen werden am Geruch mercklich verbessert / wann man sie auf Muscatens

Rosen pfropsfet.

Db aber Rosen an Lieblichkeit des Geruchs sehr zunehmen möchten / wann man benm Versegen um ihre Wurgeln Rosen = Kränze windet/und sie darmit eingräbet.

Dder:

Wann man Knoblauch und Zwiebeln nechst ben Rosen: Stauden zielet/ solches wollen wir der curios sen Probe/und daraus erfolgenden Erfahrung/ans heim gestellet haben. Num. 20.

Eine weisse oder Purpurfarbe Vio-lete oder Nägelein / Himmelblauzu machen.

Die Unweisung und der Hand - Griff solcher Kunst / um dasselbe zu probieren und werckstellig zu

machen/geschieher folgender maffen :

Schneider Ochsenzungen-oder Korn- Blumen! derdas gemeine Hindlauff / Cichorien oder Wegs warren ab bis auf die Wurkel welche zum wenigsten Daumensdick senn solles spalter solche Wurkel in der Mitten ein wenig bedachtsam voneinander / damit der Spale nicht weit hinab gehe / reisset ein Sprößlein rom Magelein-Busch/sepet es geschicklich in die einges machte Wurkel: Spalte, so, daß sich die Spalte von mander theile / bindet es hernach mit einer zarten Bende behende zusammen / und damit sich die Wurs klwieder erguicken und erholen fan / so hausset man alten faulen Mist um die herumliegende Erde. Gols der Bestalt konnet ihr einer weissen Blumen / leichts liden eine Purpurfarbe geben / wann ihr sie auf rothe Burgeln/welche eiliche Siser (oder rothe Ruben) zu nennenpflegen/oder auch Feuerroch/wenn man sie auf Borragen oder Ochsenzunges auf vorbeschriebene Manier pfropffet.

Num. 21.

Aufeine andere Art.

Nehmet zwen gute Violetten Stocke / nemlich tinen rothen und einen weissen / theilet einen jeden die Wurkeln oder Pflanken in der Mitten von einander/ nehmet von einem jeden die Helffie/füget und bindes

988 Von allerhand Redutern/Blumen/

fie geschwinde aneinander / bringer sie in gehörige Erg.

Gleichermassen kan man auch mit den Tulipen verfahren/mann ihr zwo Zwiebeln derer nehmet / sie fast in der Mitten/der Länge nach/ jedoch daß der mittelste Theil nicht verieset werde / von einander schneis det/ und sie solcher Gestalt wieder aneinander füget / daß es gleichsam wieder eine Zwiebel werde / folglich mit einem Blat ungeleimten Papiers umwindet/ darauf mit einem Faden verbindet / und in behörige E. den seset/ so werdet ihr daraus einen etwas breiten Stiel wachsen sehen/der zweherlen Tulpen-Blätter bringen wird. Jedoch müsset ihr ench nicht viel sols cher Tulpen getrösten / massen unter zehen paaren / kaum ein paar zu gerathen psieget.

Num. 22.

Den Blumen/Tulipanen/Rosen/ Rägelein und andern mehr/ihre Farben zu verändern.

Golcher Blumen Farb-Veranderung kan ger schehen auf drenerlen Weisel als:

1. Durch Unfeuchtung des Erdreichs. 2. Durch Unfeuchtung des Saamens.

3. Durch Unfeuchtung des Gewächses selbsten.

1. Durch Anfendrung des Saamens. Per trus kauremberg lib. 1. Horticult. c. 17. lehret den Saamen in eine gelbe/rothe/grüne/ blaue oder and dere/jedoch unschädliche/und nicht zustbarsse Feuchstigfeit zu bringen/auch zu trocknen/wieder zu baißen/und alsdann erst zu saen/ so sollen die Blumen nach

feld Garten und Baum Rünften. 989 nachmahlen eben in der Farbe erscheinen/als die Waitegewesen.

Eulipanen - Rägelein - Saamen und anders mehrsollen gleichfalls mancherien Farben Biumen bringen/wenn solche zuvor mit guten Brandwein bes suchtet worden; Es siecket in der Natur viel verbors gin/so durch curioses Nachsinnen/vermittelst der Prose beder Erfahrung/in der Zeit entdecket werden kan.

2. Geschicht solche Binmen-Färbung / durch pgerichtetes Erdreich. Die dren fürtrefflichsten oder intesten Haupt-Farben/ so die Kunst-und Blumen-liebhaber an den Blumen suchen und verlangen/sitd spwark/blan und arün.

Die Schwarze wird aus der schuppichten Frucht des Ellern: Holzes oder Baums / welche an ihren Stamm von sich selbst vertrocknet/ hernach zu kleinen Mehloder Pulver gerieben.

Die Blane aus ausgetrockneten und gepulvers unblauen Korn-Blumen.

Und die Grune aus Rauten-Saffe nachgesehrer

Massen zuwegen gebracht:

Mehmer Schaaf-Mist/kneitet und arbeitet sols den mit Essig/und ein wenig Salk untereinander/zu bilden Laig thut den dritten Theil von obbemeldten dreyen Farben/welche ihr verlanget / vermischer und dermenget solches alles wol / macket ein Grüblein in ome Erde/so groß die gemischte Materie ist / seket solche Materie oder bereiteten Mist-Klumpen in solches Grüblein / und pflanket alsdenn darauf ein Psänklein von den weissen Nägelein / alldiew is din die weisse Farbe die Beränderung am besten

Don allerhand Kräutern/Blumen/s annimmer warter mit gebührlichen Gieffen fleiffig / fo werderifir kunfftig die gewunschre Farbe darvon erlangen-

3: Ran man auch mie ber Wafferung die Fars

be veranderen-

Man nimme fette Erden / trocknet sie in der Sonne/ so lang/daß sie gleichsam zu fleinen Staub fan gerieben werden / füllet mit foldem Erdreich ein Blumen-Gefässe/ und seket darein eine weisse Blus men / und feget fie mit dem Befaß an einen folchen Ore des Gartens / daß weder Regen noch Radeliche Renchtigkeit dahin kommen kan / des Zages aberben Vielen Sonnenschein an die Sonne, aledenn begief fer man fie mit teinem anbern Waffer/als rothen/grus neu oder gelben: Das Nothe bereitet man aus flei: nen Brafilienholf-Spähnen / welche im Wasser biß auf den dritten oder vierdren Eheil gefocher.

Das Grune/ aus den rechten vollreiffen Beas dorn-oder Kreng-beeren / wann sie zuvor ein wenig

abgejogen und im Baffer getochet.

Das Gelbelauch aus eben obgedachten Kreukt beereit/weilen sie noch unreiff / wann sie vorhero ein wenig aufgemacht oder auch aus Saffran so eben-

maffig getocher werden mitf.

Mit soldem gefärbten Wasser/begiesset man bie gepflängten Blumen, Morgens und Abends und gibi wol Achiung / daß so wol ben Zag/als die Nacht über/weder Regen/oder andere Feucheigfeit/wie schon gedacht/darfit tommen fait:

Man hat auch diese Verwandlung noch auf andere Wege versticket / also / daß man Zinnober oder andere unschädliche Farben zwischen die Schup?

Peli

Seld-Garren und Baum-Rünsten. 991 pen-oder Zwiebeln von weissen killen / einger steuet.

Der daß man dergleichen in das Grüblein der

Zulpen/darauf der Griei geftanden/einflöffer.

Dder, daß man durch oculiren unterschiedener garben. Blumen auf einen Stock verschet i welches

sürnemlich ben den Zopf-Mägelein statt sindet.

Es wird aber solch oculiren auf folgende Are verichtet: Etwas vor Bartholomai treiben die alten Stocke junge Augen an ihren Schoffen / solche Acuga lein schneidet man mit einen scharssen Messer aus/ jes doch also/daß die Seele oder das Herklein darinnen bleibe; seket sie sosortin andere Schosse ein / und vers binder sie/wie sonsten ben dem Acuglein brauchlich.

ferige Hand/als welche ein solch Meisterstuck / baß auf einen Rägeleinstock zugleich weisse / rothe und ges sprengelte Blumen zu sehen sind / verrichten solle / wie solches Georg Wischer im 8. Capitel seines Blus

men Bartens bezeitget.

And stånde es in versuchen/ob durch das Spalis phopsen/vielerlen Blumen auf einen Rägeleinstock

ubringen wären.

P. A. Mathiolus I. 2. in Dioscorid. E. i 32. ingleichen auch Joh. B. Porta lib. 3. Mag. Natur. c. 5. heissen den Saamen von weissen mie Saamen von rochen Rägelein vermischen in ein Tüchlein binz den oder in ein Röhrlein (es sene nun greich von Holk/oder von einem Federkiel) füllen/oder in einen Klums pen Schaaf. Mist zusammen drucken / und also verz graben/ so sollen alsdenn die Plumen gesprenger oder geschamiret erscheinen/solches steher zu probieren.

2(was

992 Pon allerhand Kräutern/Blumen/

Auch verwandelt die Farbe der Blumen / der Rauch von angezündeten Schwefel / also / daß eine rothe Eulipane oder Rose darvon alsofort weiß wird. Abenn man nun die Helfste einer solchen Blume vor dem Rauch verwahret/ so bleiber dieselbige roth / die

andere Belffte aber erblaffet.

Desgleichenkönnen die Hygeinthen mit frisch sibergewiebenem Spiritu Vitrioli gefärbet und verwandelt werden/dergestalt: Lasset nur den Dampf an den Gipsel gehen/die untersten Blumen aber bes neßet mit dem Spiritus, so habt ihr einen Hygeinth/ delsen unterste Blumen roth/die mittelsten blau/ und die obersten weiß sind.

Dder!

Beneßet eine Blume um die anderes so erlangee ihr blaue und rothe Blumens auf einem Stengel.

Dder: ABann ihr etliche Blumen durch den Dampsf abgeweisset/so duncket eine Schreibfeder in den Spiricum, und zeichnet darauf rothe Buchstaben/und so fortans

NB.
Wie mancherlen noch andere schöne Veränders ungen darans entspringen mögen/ stelle ich eines jesten Blumen Liebhabers und Garten- Verständigen eigenen Nachdencken und reissem Nachsinnen ans beim.

Dunne oder einfache Blumen/ in die cke oder gefüllte zu verwandeln.

Dieses geschicht vornemlich durch fleissige Ber.

Seld Garten und Baum Runsten. 993 obachtung oder Wahrnehmung des Mond - Wech-

sels/zum Theil ben der Saat oder Plussaeung/zum

Eheilaber ben der Verpflangung.

1. Gleich in der Stunde/so der Mond voll word ben/ solle man Rägelein/ Ringel-Blumen/ Mahen/ und dergleichen aussäen/ob nun schon der Saame von gemeiner oder einfacher Art ist/ so wach sen dens noch darans vielgesüllete Biumen. Darben aber ist stiffig umercken/ und in Acht zu nehmen/ daß man das überstüssige Kraut und Blätter zeitig beschneide oder abnehme/ und nicht zulasse/ daß die überstüssige Krastin die Blätter gehe.

Jektbemeldte Zeit des Voll-Mondes nehmet seiner auch im Verseken in Acht / und verseket die eins sachen Rägelein östters/als einmahlen im Frühling/dann abermahlen im Herbst: folgends wiederum im frühling/und lässet sie indessen zu teiner Blüthe kome men / sondern nehmet ihnen solche durch Abbrechs ung der Knospen / so werden sie folgenden Sommer gefüllet erscheinen / wie solches der Fleiß und die Ersestillet erscheinen / wie solches der Fleiß und die Ersesten

sahrung geben wird.

NB.

Von einfachen Narcissen hat man gleichfalls probiret und erfahren / daß sie durch steistige Verz psanhung und Wartung gesüllte Blumenzu tragen pstegen.

Und dieses mag/meines Erachtens nach/noch inandern Arten Blumen und Gewächsen durch cus tioses Nachsinnen/vermittelst des Fleisses/zuwege gestracht werden/massen es die Ersahrung/als eine Meistern allen Diese Ersahrung/als eine Meistern allen Diese Ersahrung/als eine

sterm aller Dinge söffters mit Verwunderung beseuaet.

Arr

Num.

Num. 24.

Gedoppelte Blumen zu ziehlen und zuwege zu bringen.

Rehmet zwo Zwiebeln von Zulipen / schneider sie sast in der Mitten/der känge nach / voneinander / jes doch also/daß der mittelste Zheil nicht verleget werde / süget sie gerade ineinander / umwinder sie mit einem Blatköschpapier/und darauf mit einem Faden/damit es gleichsam eine Zwiebel werde/und seget sie behörlich in die Erde/ so wird daraus ein doppelter Stiel/nicht rund/sondern etwas breit / (wie auch schon oben ges dacht/) hersür wachsen / und die Blume oben darauf mit zweger Zulpenblätter an der Zahl haben.

Derjenige aber/so solches Runste Stuck der Vers doppelung probiren und versuchen will/der muß niche mit einem/sondern mit mehr paaren solches anseken.

Num. 25.

Den Blumen die Zeit zuverändern oder zu verrucken/daß sie frühzeitiger oder später blühen.

Dieses Kunste Stuck / bestehet in dreyerlen Ans

merckungen:

Erstlichen/ daß das Blumwerck zeitiger blühet / als der Natur nach zu geschehen pfleget.

Zum andern/ daß es später biühet.

Drittens / und daß es nicht nur auf eine Zeit /

sondern etliche Monat aneinander blübet.

Betreffend nun für das Erste die Zeitigung oder Beschleumgung / die geschieher entweder durch die Wärme des Orts/oder durch sette und warme Pemischung

Feld: Garten: und Zaum Rünsten. 995 stung der Wurgeln. Wie man denn in wohlbestellten Barten/in Pomerangen: Häusern und auf Mistbete ten im Frühling/dessen an allerhand Gewächsen ge-

nigsame Zeugnüß stehet.

Merke Violen / Rägelein und dergleichen kan man frühzeitiger erlangen / wann man sie im Herbst in Erdreich mit Trest oder Weinbeeren oder Pferdes Mist vermenget/einpstanket/und das Kraut kurk abs schneidet. Jedoch sterben und verderben öffters die

Mutter samt solchen frühzeitigen Rindern.

2. Hergegen die Verspätung wird entweder durch Entziehung oder durch spätere Verpflankung? salls durch welche ein Blumen-Sewächs zum wenigs sim auf vier Wochen verhindert wirdsehe es wieder in simen Wachsthum und zum Trieb kommen!) oder durch Abbrechung der ersten Knöpstein verrichtet und

uweg gebracht.

Ihr könnet auch euren Blumen die Zeit der Blüthe verändern / wann ihr die ausgenommenen zwiebel/als Eulpen/ Corona Imperialis, (oder Kansters/Krone) und die Narcissen/nicht in gewöhnz licher Zeit Michaelis/sondern erst auf den folgendem Frühling wieder in das Erdreich leger oder einseket/als werden sie ihre Blumen spat genug bringen zum werden sie ihre Blumen spat genug bringen zum hand den Rägelein die ersten Schossen als likitausbrechet/so könnet ihr sie damit nach Belieben aufhalten/und daß sie am spaten Herbst/ oder gar erst Winters/Zeit zur Blüthe

gelangen.

Mrr 2 Vom

Vom Weinstock.

Num. T.

Einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar zu machen.

Ann ein Weinstock unfruchtbarist / sozers spalte den Stamm mit einem Schnittmes fer oder mit einer Sägen oder welches besser ift/ mit einem Eichenen Reil/und thue einen Stein in den zerspaltenen Drijdaß die benden Theile des Grams mes voneinander unterschieden bleiben / gieffe darauf in den Stammeinen alten Menschene Harn auf die 4. Maaß/aiso/daß du damit sittlich verfahrest/und den Stamm um und um damit begieffeft / damit auch die zugleich begossene Wurkeln wieder zurecht kommen. Darnach wirffeinen mit Erde vermischeen Mist dars über. Es muffen aber diejenigen / welche den Stein in den Gramm legen / zugleich eingraben / und was um die Wurkeln sich befindet/umtehren/und dieses als les kan am bequemlichsten im Herbst geschehen.

Num, 2. Wenn der Reiffden Reben Schaden

thut / wie ihnen zu helffen.

Wann der Reiff den Reben Schaden thut/ und man augenscheinlich sieher/daß die Fruche hin ist / so solle man sie alsobalden furk oder nieder genug abs schneidens damit ihre inwendige Krafft erhalten wer. de/da sie denn nechstfolgendes Jahr Früchte bringen merden.

Etliche geben vor/wenn man fich eines Reiffes befürchtet/ so solleman die Aschen von Zamaristen/

oder

oder sonsten anderem Holtz hin und wieder im Wein-Barten ausstreuen / denn solche Usthe/wenn sie sich andie Augen der Rebstöcke hänget / hindert gewaltig

und treibet den Reiff jurucke.

Eben solche Würckung hat der dörre Mist / so man ihn hin und wieder in den Weinberg leget / und swar sonderlichen nach dem Winde; Wann man nun siehet / daß ein Reiss fället / so zünde man den Mist an/der wird mit seinem angehenden Rauch den Wind zertheilen.

Etliche säen die Bohnen darum in die Wein-Bärten/weilen sie darvor halten/die Reiff sollen auf solche Weise keinen Schaden thun. Welche Rebeu aber leichtlich von dem Reiff Schaden nehmen / die solle man spat schneiden; dann wann sie langsamer ausschlagen/ so blühen sie auch desto langsamer / und haben sich alsdenn destoweniger vor dem Reiff zu sürchten.

Num. 3 2

Daß ein Traube mancherlen Beer überkomme/als weisse/schwarze und rothe.

Nimmzwey unterschiedliche Schnittholke/von iwezerley Arten/ und spalte dieselbige bende in der Muten voneinander/ also/daß die Spalten nicht durch die Augen gehen/ auch nichts von dem Marck heraus komme/darnach binde von jeder Art/ ein keilzu dem andern/also/daß sich die Augen rechtzus sammen richten/gleich als würde von zweyen ein Aug/und verbinde mit Papier und zähem Leimen die Zweis

Mrr 3

ges seke sie ein / und begiesse sie über den dritten oder pierdien Eagesso langesbis sie betleiben.

Num. 4.

Wein-Trauben zu zeugen ohne Rerne.

Democritus ben Constantino bezeuget/man solle den Zweigen/welche man seken will / so weit sie in den Grund der Erden kommen sollen/mit einem Griffel das Marck heraus nehmen / und wiederum mit einem nassen Papier zusammen binden / und in den Grund seken.

Einen francken Weinstock leichtlich zu heilen.

Einen francken Weinstock kanst du am besten heilen/wann du Rebensoder Eichen Aschen mit sehr starckem Essig vermischest / und den Stamm darmie begressest.

Menschen-Harn diener auch sehr wohl darzu / so

man solchen zu den Wurkeln schüttet.

Num. 6.

Hagelschlächtige Reben zurechte zu bringen.

Die Hagelschlächtige Neben erkennet man dars ben/wenn die Blätter anfahen hefftig roth zu wersden/dem helffe also: bohre ein Loch durch den ganken Stamme/ und schlage einen Eichenen Zweck in das Loch.

Etliche begiessen solche Stocke mit Meerwasser.
21ndere

Undere schmieren diese und alle andere Stöcke/ die von einem oder dem andern Werckzeug verleßet worden / mit Del / und zu dem Leim untereinander gesotten.

Etliche schätten Menschen : Harn unten zu dem Stamm und Wurkeln.

Num. 7.

Wie denen Reben / so faule Traus ben tragen / wieder zu helfs fen sens.

Es sennd eiliche Sidcke / welcher Früchte / die sie bringen / also gleich faulen / ehe dann sie zeitig werden. Wider solchen Schaden schütte alte Uschen oder Sand zu den Wurkeln.

Dder:

Schütte rings um den Stock Bersten : Mehl mit Burkel : Saamen vermischet.

Num. 8.

Wie denen Reben / so viel wildes Holy haben / wieder zu helf-

Welche Rebstöcke verwildet / und zuviel frech und geil sind / dieselbigen muß man kurk schneiden. Wo aber solches nicht helffen will / so muß man die Wurskeln entdecken / und Wasser/ Sand mit ein wenig Usben oder Stein darzu legen/und also die Wurkeln erquicken und erkühlen.

Nrr 4

Num

Num. 9.

Wie denen Reben/wann ihre Trauben noch im Wachsen verdorren/

Wann die Trauben auf dem Rebstocke verwels cken / so solle man das dürre Theil hinweg reissen/ und das andere Theil mit Wein = Essig und Aschen/ von Reb = Holk gebrannt / durcheinander vermischt/ besprengen.

Doer:

Welches noch viel gewisser ist/man solle die Wurskel mit starctem Urin/welchen man lang aufgefangen hat/begiessen.

Num. 10.

Wie die Reben / so die fallende Sucht haben / wieder zu

Die Reben bekommen zum öffrern die fallende Sucht / daß sie auch ihre Trauben fallen lassen / sold ches erkennet man darben / wann die Blätter weiß und dürre / die Stöck aber breit / weich und schlack sind. Solchem Bresten aber zu helffen / solle man Aschen nehmen / und guten scharssen Essig darunter giessen / und durcheinander wohl klopsfen / dars nach die Burkel darmit bestreichen / und alles

dasjenige/was um den Stock hes rum ist/ begiessen.

Num.

Num. 11.

Zu erkundigen / ob des Jahrs viel Wein wachsen/ oder ob selbiger

wohl gerathen werde.

So ihr wollet, könnet ihr vor der Herbst : Zeit er. fahren ob die Reben viel Weins geben werden inems liden also: So the sittiglich mit dem Jinger ein Beers kin von einer Weintrande abreisset/ und probieret oder schauet ob unten etwas Feuchtigkeit heraus trins gu/ so diß geschicht, ist es ein Anzeigen / daß der Wein wohl gerathen werde.

Wann das Korn / und sonderlich der Weißen/ shon stehen und wohl gerathen! so ist es eine Ans stigung/ daß die Trauben wohl gerathen/ und die Riben viel Weins geben/ die stetigen Regen/ oder das nasse Gewitter in dem Frühling/ zeigen gleiche falls an / daß starcke und herrliche gute Weine wache sen werden.

Num. 12.

Laxirende Reben zu zeugen.

Man kan laxirende Reben machen / soman das Mib: Holf spaltet / und den Spalten hernach wies krum mit laxirenden Arkneyen zufüllet / oder so man ie Wurkeln auch mie folcher Urknen begiessen läse . Das muß man aber auch wissen und mercken/ ak das Reb = Holk von Theriack oder laxirendem leben geschnitten und eingelegt/gar nicht ihrer Mutr Kraffe und Würckung behalte/dann der Theriacks

Arr 5

und andere laxirende Arkney/Verlieren alle ihre Kraffe und Zugend mit der Zeit.

Num. 13.

Theriactische Reben zu zeu-

Die Altenhaben vor Zeiten die Theriack : Reben/ ihrer herrlichen Würckung halben/hoch und werth gehalten / dann solcher Wein nicht allein / sondern auch die zerstoffene Blätter selbst / Pflaster : weise auf den Schaden gelegt / widerstehen allen gifftigen Bissen der Schiangen / und anderer gifftigen Thieren / ja die Alschen selbst aus dem Reb : Holk gebrauchet/thut dergleichen. Die Weise aber/ solchen Theriack = Wein zu bereiten/ist diese:

Man soll das Holf/ soman pflanken will/ dren oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten/ und das Marck heraus schneiden/ darnach/ an state desselbigen/ das Loch mit gutem Theriack zufüllen/mit Papier umwinden/ und also das gespaltene Theil in

Das Erdreich seigen. Etliche lassen sich an deme nicht begnügen/ son. dern nehmen Theriack/ und giessen ihn auf die Wurkeln.

Num. 14.

Von den Weintrauben / wie selbige frühzeitig in den Bahren zu

Rehme von Malvasier = Trauben Schnittlein/ beuge selbige/ und setze diese bende Ecken darvon in die Erden/ Erden/ und so tieff/ als es nothig/ worben dann dren oder vier Augen vom Reben. Stoef aus der Erzben stehen mussen; wann dieser angewachsen / und soviel Holtz daran / daß selbige abzulegen / so thue sie in eine Bahr / und verpstege sie wohl / solchernnach bekommest du reisse Trauben / welches auch niemas len sehlet.

Schneide aber von dem Weinstock nichts ab / als was durre ist / und dann die kleinen nebenstehende

Hestlein.

Es ist aber zu mercken/daß den Obst Bäumen oder Trauben zuweilen frische Erde zu geben ist/ und wann solche zwen Jahr in den Bahren gestanden/alst dann nehme man sie eben auf solche Manier aus dem Scherbel/wie die Eitronen Bäumlein. Jedoch mit der Discretion, daß solches Ausnehmen aus dem Scherbel im Herbst geschehen musse.

Num. 15.

Trauben das ganke Jahr durch wachsend zu haben.

km Ansehen nach / dasselbe Jahr tragen wird / stecke ihn durch einen Korb mit Erde im December / wann nun die Trauben reiff sind / so schneidet man den Reben ab/ unter dem Korbe / (dann zu dieser Zeit hat er Wurkel geschlagen) halte den Korb an einem war-

men Dressso werden die Trauben lange Zeit frisch und schön an dem Stock bleiben.

Num.

Num. 16.

Trauben bis Ostern zu er:

Trauben auf leinen gehenckt in einer vermacht ten Presse/werden dauren biß auf Ostern/wosse aber verschrumpssen/ kan man sie mit ein wenig warmen Wasser aufquicken und erfrischen/ehe man sie isset.

Etliche pflegen die Ecken der Stiele erst in Pech

Etliche schneiden mit jeder Trauben einen Zweig ab/ und stecken einen Upstel darauf/ an jedem Ens de/stecken offt frische darauf/wann sie faulen/und hängen sie hernach in eine Presse oder Schranck/ welche an einem Ort stehen/ da die Trauben

nicht frieren / dann sonst würden





Richtiger Blat = Keiser Uber alle in diesem Buch enthaltene Sachen.

21

3	Sowie von einem jeden Rupffer-	Stick oder
	Schrifft zu machen.	Pag. 447
2/1	Abseilung wieder zusamen zu schme	lken. 309
WALL	1141 > 2041/cit guit. 672.	674.675
यादा	er ohne Weist zu eungen.	803
Hepf	fel von Wax auf das schönste zu giessen.	285
Marine .	und Virne auf einen Zweig zu zeugen.	925
Protection	und Birn = Baume / daß sie rothlich	te Früchte
	hervor bringen. 910.	934.928
-	- zu zeugen/daß man zwen Jahr la	ma anters
	halten fan.	024
WHOMAN .	Citronen zu zeugen.	202 DAZ
Percentage	füß und sauer auf einem Baum ju jei	laen, oa i
-	Baum/ daß er suffe Fruchte bringe.	939
-	daß sie nicht verfaulen.	238
-	Baum / daß er zugleich Aepffel und ?	
	ge. with a said the plant and	
Hatfi	ein fünstlicher Weise nachzumachen.	921
2.1.	formaich in machan mis Co	477
	so weich zu machen wie Wax.	539
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Matitein/

	Children Control of the Control of t	The same of the sa
	Agtstein/so zerbrochen/wieder gank zu machen.	538
	— Bereitung zu den Farnissen.	15
	- wie folche zur Auflösung mit Spiritugup	ravas
	FF7 riven. Kandar Walandah.	33
	Alabasterzu polliren. 465	+378
	- j und weissen Marmor schon weiß zu me	idien.
	The state of the s	466
	- Rutte.	543
	- Bilder und Arbeiten von allerhand Farbe	n/als
	roth/braun/gelb/blau/grun/fchwar	
	wie man felber will/ zu farben.	471
0	Mant & Wein gut gu machen.	717
	Alle Calces der Meralten zu schmelken.	309
	Alle Metallen geschmeidig zu machen.	310
	Alle Geschmeide weich zu machen.	315
	Mue Metallen zu verfilbern/ es sene Rupffer/Me	
	Eisen oder Stahl.	
	Allerhand Conterfait / Bildmussen / Landscha	ften/
	Plumenwerck / und dergleichen Ri	wffer=
	flücke von Papier/mit Farben also zus	urids
	ten / als wann sie recht mit Del : Farl	enges
	machte Zafeln wären.	433
	- Ichone Fürnis Runsten.	I
	- Gold : und Silber : Arbeiters : Rünste.	236
	- Edelgesteine / so in Gilber eingefasset /	en pus
	gens de la desta della dela della della della dela della del	347
	- Früchte von War zu gieffen.	370
	- curiose und ungemeine Kunste.	330
	- Schieß : Künste.	579
	Slecken aus den Kleidern zu bringen. 782	
	- schöne Wein = Künste.	698
	Dumen von Seiden zu machen.	497
	2.0	erhand
	4	

in diesem Buch enthaltene Sache	i	in diesem	Buch	enthaltene	Sache
---------------------------------	---	-----------	------	------------	-------

i

	in otelem Buch enthattene Sachen.
210	erhand schöne Bilder und Thier von weissem Zus
	cfer zu giellen.
Security	Geflügel mit ihren natürlichen Farben zu behale
	ten/als wann he lebeten.
province	Corallen Zincken gleich denen Natürlichen zu
	madien.
pinesis,	schone Zierathen / als Blum : Laub : und 25ile
	derwerch / auch Corallen = Zincken und der-
	gleichen / auf Grotten = Werck zu machen.
	17 1 1 1 4 67
01000	schöne Zierathen und Laubwerck/ und andere
	ichone Arbeiten / auf das Praunier Bolds
	auch auf praunirte Bilder = Rahmen zu ae-
	brauchen.
Committee of the Commit	mon uno wohlgeimmackt Dbst auzeugen. Oto
cimo	gefarbtes Siegel: War zu machen. 530
411	erien Hulsen : Früchte alsobalden wachsend zu mas
	chen. 796
-	Rrauter = Blumen = Feld = Garten = und Baums
	Kunfter to the first of the state of the Total
British	Roch=Rranter/ was sie für Erdreich haben wol
	len star provide the start of the S22
-	Olumen zu erhalten. 797
the same	Gläser schön zu machen. 497
Silvery.	schöne Conterfait und Figuren auf das netteste
	auf ein Glas zu bringen. 448
Reason .	Farben auf Glas zu bringen. 424
District on the last	Gewehr und Eisenwerck schön sauber und vor
	Nost zu verwahren.
-	wohlriechende Dinge zu machen. 557
TA DE	von Gold glatt-gemachte Sachen auf das schön.
	ste wiederum zu puken. 347
	2therley

Allerien Metallen von Schwefel nett und saub	er abs
- schormen. Blumen/Wappen/S	188
— Schone Figuren / Blumen / Wappen 1 S	driffs.
ten und Bildnussen / mit Del : Farb	enauf
das schönste auf Glas zu mahlen.	387
Alles Holywerck vor Würmen zu bewahren.	
Alten verdorbenen Wein wiederum neu zu m	achen.
	704
Alten Saamen zu erfrischen.	796
Allt roth / gelb Helffenbein wiederum schön n	eiß zu
machen.	557
Alles verdorbenen Zinober wieder zurecht zu br	ingen.
	89
Ales geschaffener Leute Farbe zu machen.	142
Alte Bemählde auf das schönste wieder zu vern	euren.
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2.450
Alle Perlein wiederum schön glankend zu m	achen.
	244
Un alten verguldeten Bechern das Gold so ho	ch wite
derum zu verneuren / als wann es er	leadin
Goldschmied herkame.	297
Andreas von Dischnik schönes Glübe = War/ 1	ino ote
Carbe Narrii.	291
Unis & Brandwein gut zu machen.	751
Anmachung und Vermischung auer Farven.	09
Hunrohirte Hute Schwarke.	3//
Aqua Vitæ, sehr gesundes.	742
mider die Deil.	748
_ wider die Colic/ Darms Bicht u	morale
ten Magen.	748
Rubea.	750
_ fehr liebliches.	738
	Aqua

in diesem Buch enthaltene Sachem

The state of the s	+110
Aqua Regis, das alle Metallen aufsolviret,	ausaci
hommen das Gilber nicht.	210
Aqua de Cypro, oder der Jealianer wohlrie	chended
Balfam = Wasser.	685
Arbeit von Gold/ so ungeschmeidig wird. 2.	40.262
Arbeiten von Bein schon roth zu farben.	472
Annin	38.147
- unis (Ballicant de assissa	147
init Blau verschattiret.	148
mit Grun verschattiret.	147
Arsenicum Rub. oder Rauschgelb / dessell	en Bea
brauch in der Mahleren.	85
Art und Weise/ wie man die Farben von den	aefarka
ten Edelgesteinen wegnehmen tank	332
Artischocken/ wann sie zu saen.	885
Arguen für erkranckte Baume:	915
- eines schwachen und matten Baums.	
- für unfruchtbare Baume.	915
- für einen Baum/ deffen Früchte abfallen.	916
Augspurger : Lebzelten.	
Auripigmentum, was es für eine Farbe.	689
Aurum Musicum su machen. 132. 133. 132	82
0, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1,	
Ausführliche Anzeigung der meinsten in Teur	136i
bekandten Ruchen : Gewächse.	diality.
Artoder Mäber zu härten/daß sie Eisen schneide	814
	110378
AL AND MODELLE B.	
Baum/fo schwach und dunn/ suspulffe komme	11: 027
" I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	08.0
10 ungeschlache und unfruchtbar / wiedern	imb aes
schlacht und stucktbar zu machen.	927
See Parting	Saum/
	\$006 04.44.

Baum/ so verdorren will.	927
Baum = Früchte wohlriechend und wohlgeschma	icf su
machen.	920
- den Krebs zu vertreiben.	924
- daß er nicht schadhafft werde.	916
— daß er von den Bögeln befreyet bleibe.	916
— daß er Pfirsing und Mandeln zugleich trage.	913
— daß er halb Pfirsing und halb Ruffe trage.	928
	theils
aber eine Citronen = Art trage.	944
Baumes daß sie das Obst nicht fallen lassen.	948
— daß sie wohl blühen und ihr Blüh behalten.	949
- und Dbst/daßihnen die Wurm nit schaden.	949
Baum / daß er zwenerlen Dbst trage / eines mit	
nen/das andre ohne Rerne.	951
Baum-Diebezu vertreiben.	952
Baume allerlen Gattung zu pflanken/ daß sie gt	ollere
Früchte wider ihre Gewonheit bringen.	
Baum/ daß er im Winter blube.	949
Baume durch Salpeter : Wasser fruchtbar zi	919
dien.	960
Baum Barten stets fruchtbarer.	211
Baum Marder zu färben. Becher / Schaalen und Kandeln von Zien / fi	
cher Weise wie Gold anzustreichen.	46
	738
Beeren & Wein gut zu machen.	84
Beergelb/was es sene.	558
Beinweich zu machen.	518
— schwarz zu färben.	330
— roth zu machen. 557.559	,560
ask in machen.	100
- Acto In management	Bein/

in diesem Buch enthaltene Sachen.

modelem Such enthaltene Sac	bent.
Bein/Horn und Holf schon blau zu farben	100 ===
- auf allerlen Art su farben.	
- schön gelb zu farben.	379
- schönschwarkzu farben.	380
- fo weiß/ grun zu farben.	555
Bein : Schwärke zu bereiten.	\$57
Belt's Rath personatives.	70
Benzoe-Tinctur, die Englische Jungs	167
fu machen.	ers Weilds
Beergelb : Schones zu machen.	664
- von Creuk = Beeren zu machen.	120
Berg : blatter Farb Unterschied.	118
Bergsbraim.	75
Berg = Grun/Ungarisches.	87
Diera e dolla Canta Confessionica	76
Berg : gelb : Farb = Beschreibung.	84
Bergegrün verschattiret.	162
Bericht vom Pulvermachen.	606
Beständige Schreib = Dinten zu machen.	499
- Presil : Farb.	Tra
Bewährtes Mittel/ wann die Farb nicht	dut thuir
IVIII	203
Bewährter Grund zum Einwarts: Egen at	if allerlers
wretauen/ auch aut Marmelstein.	116
Beobachtung des Raums/dahin sich die	Schone
Rrafft des menschlichen Augs erstre	fet. For
Bewährter Leim zu allen Dingen.	
WILLIAM & DAGAM California and an CE C.	513
Bisam = Aepsfel/wohlriechende.	723,210
Bisam = Zeltlein/ wohlriechende.	644
Bier que zu behalten.	684
ben autem (Rescharate in set sin	76 i
ben gutem Geschmack zu erhalten.	761
Sss a	Bier

Bier daß es bleiber, und nicht sauer wird biß e	
ausift. The surprise of the second	756
- sehr lieblich und wohlgeschmack zu machen.	
- zurechtzu bringen / wann es fich erkältetod	erver= ·
johren hat. Million Market 1800 for	762
johren hat. — daß es nicht versaures	762
- zurecht bringen/wann es sich erkältet.	762
- so schahl ist worden.	
- so sauer/ und nicht aufstossen will.	
- sovom Jahren trub worden.	763.
- zu machen/ daß es nicht versaure.	762
au machen/ daß es lieblich zu trincken.	763
- so auf der Breche sauer worden.	763
biß auf den letten Tropsfen frisch zu erhalte	
- so nach dem Faß übel schmecket.	758
- so sich in dem Geschmack verwandelt.	758
_ daß es seinen Geschmack behalte.	757
- beständig zu machen.	753
daß es nicht verderbe.	753
_ gang lieblich und flar zu machen.	753
- so sauer / suß und wohlgeschmack zu machen	
C. C	755
- so sauer will werden.	754
_ daß es lieblich zu trincken.	754
_ gar wohigeschmack zu machett.	764
ben gutem Geschmack zu erhalten. fo nach dem Faßübel schmecket.	758
a Contract of the second of th	758
— weisses / sehr lieblich und wohlgeschmack	
	759
Wilder und Rupfferstich schön durchsichtig zu	
wie Glas.	· 32
This Since	Bilder/

in diesem Buch enthaltene Sachen.

in diesem Buch enthaltene Sachen	•
Bilder, allerhand von Schwefel tunftlich abs	ugies
fen. de finale de la constant de la	383
— auf das schönste zu meralliren.	358
- von Schwefel allerhand Farben zu gieffen.	381
- und Figuren von Bips zu gieffen, die denens	Mars
The state of the s	.382
- und Thiere von weiffem Zueker zu gieffen.	527
- hohl = gegoffene von Zucker zu gieffen.	526
- allerhand hinter die mit Gold belegten Sa	eiben
zu legen. Mit de Mitte generale auf gelegen.	435
- su Grottenwercken zierlich zu machen.	469
- seidene zu machen.	216
- von Miniatur hinter ein Glas zu bringen.	436
Bildnuffen/ kandschafften/und dergleichen Ru	pffer=
fücke von Papier / mit Farben also gue	uride
richten/ als wann sie recht mit Del = Fo	arben
gemahlte Tafeln waren.	43 I
Birn und Aepstel von Wax auf das schönste zu	gies
fen. 6	38.2
Virn : Baume / daß sie schone rothe Früchte	brins
The of gen. The government of the second	910
Birne/ Rasten : farbe zu zeugen.	930
Birn und Aepffel auf einen Zweig.	635
Vistarten zu bereitens daß solche über ein Jahr	blei=
ben. Wall to the land of the land	673
Blackmahl/hartes.	255
wie man es zu Augspurg machee. 306.	
Blauer Farben/wievielerley Gattung.	68
- dessen Bereimma.	73
- derselben Gebrauch in der Jauminir & Runft	. 68
Blave Farben von Korn & Blumen schön zu	mas
den. Ses 3	IOL
588 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	la He .

Plane Farben von Fornisolzu machen.	
— von Wendblumen zu machen.	102
- Lasur schön zu machen.	103
— Gilber Lasin zu machen.	24
Blauen Zeug Lasur blau zu machen	455
Blave Carke oder Mer aus auto Cat &	96
Blaue Farbe oder Uleramarin schon zu machen.	90.
Money Roynifal Aug Sange S	96
Blave Forke auf das schönste zu machen.	126
Blane Farbe aus den Eperschaalen zu machen.	132
Plan Leder zu färben.	526
Bleiche Gold Farbe. 245.	293
Bleichem Gold die Ungarische Farbe zu geben.	313
Bleichen Corallen ihre verlohrne Farbe zu geben,	338
Bleichen Hut wiederum schön schwark und glan	gend
zu machen.	\$76
Bleicher Leuce Farbe zu machen.	142
Pleichem Eurcis seine verlohrne Farbe wiede	er zu
geben.	748
Blengelb/welches das beste.	87
- perschattiret mit Blau und Violen & Br	aun.
	154
- mit Rauschgelb.	153
7 - mit Indig.	153
— su dem Es Srund zu prapariren.	410
Blen zu löthen.	325
Bley - Sand.	316
Bienweiß zu präpariren.	71
- jumachen, green and green and green	122
B'umen : Ranfe allerhand?	535
Blumwerch allerlen von Saamen diche gefüllet fi	padie.
fend ju machen.	535
Viumens doppelte zu pflanken.	536
Blun	nen/

in diesem Buch enthaltene Sachen.

th order 2 may encountering On	
Blumen schöne/ sowol Winters ; als	Sommers.
Zeit zu haben.	535
- von unterschiedener Farbe.	533
- allerleys fowol aus dem Felde als Blu	
ten/mit ihrer Form/ Farb und S	
liche Jahr lang zu erhalten.	-
- frische im Winter zu haben.	533
- einfache oder dunne in dicke oder gefü	Ute zu ver's
wandeln.	992
- Zulipanen/ Rofen/ Regelein/und ani	dern mehr/
ihre Farben zu verändern.	288
- den Geruch zu verändern/ vermehren/	und suvers
bessern,	985
- gedoppelee ju zielen / und zuwege zu brin	igen. 994
- die Zeit zu verändern / oder zu verrücke	en/daß sie
frühzeitiger oder spåter blühen.	994
- mit Del : Farben auf das schönste au	Glas zu
mablen. 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	381
- allerhand von Seiden schon zu machen	, 528
Blumen = oder Kås = Rohl.	830
Blut drothe Citronen du zeugen.	941
Blut , Tropffen zu mahlen.	142
Vohnens wann sie zu pflangen.	878
Bohrer so hart zu machen/daß er durch ein (Eisen boho
West of the second of the	395
Brandwein gut zu machen.	749
Brauner Farben/wie vielerlen deren.	69
- Gattung in der Juminir : Runft.	69
- Bereinung.	87
- Ogger unterschiedlicher Gattung.	87
- Leute Farbe.	141
6884	Braune

Account to the second s	
Branne Farbe.	The section of the se
- Haare zu farben.	169
Braun Bier gut zu behalten.	647
Branna Carlos Oct of Benginen.	
Braune Farbe / Bancke / Schacheeln und B	üchlen
Date and Albert Control of the Control	556
Brunter reaulter How.	831
Brand : Röhren : Sage.	,
Braune Kütte zu machen.	625
Brefilien/wievielerlen Gattung.	539
Dricher / In semann in sin CO . Com . C. W.	81
Bucher / so etwann in ein Wasser gefallen / wi	ederfu
faubern.	23I
Buchstaben ohne Eisen auf Marmor zu m	achen.
	356
— guldene auf Harnisch zu machen.	424
— in Stein zu segen.	120
Buchsen : Rohr / dessen Rugel einen Harnis	f nder
Panker/ er sen so dick als er wolle!	Accorded to
schiesset.	
Büchsen/ Rohr/ Waffen und Harnisch/ vor	583
Sawlen Sept. Soullen allo Pattillah 2015	Adjustu
vermahren.	5.84
Burgundische Gläser mit Jarben auf das	dionste
auszuzieren.	422
Bulbo Custanum Pepperle.	890
C.	

Calces, aller Metallen ju schmelken.	309
Calmus & Brandwein.	751
Candelæ Fumales.	642
Caulorapum oder Rubens Robl.	835
Carden att Can	Q = 4

877 China

in diesem Buch enthaltene Sachen.

Similar and the second submitted in the second submitted in the second s	
Chinesischer Fürnis.	2,3
- Glank & Fürnis.	37 E
- lack Furnis.	2.2
Cement/so ant und gerecht. 236.237	220
Cirronen = Baume / daß sie jederzeit Frucht	brine
gen.	801
Citronen/ gröffere/ dann sonsten/ au zielen.	301
Citronen = Aepffel zu zeugen.	002
Cirronen = Baume/ daß sie zu jeder Zeit Fruch	t tras
gen.	943
Cirronen/gröffere/dann sonsten/zu zeugen.	942
- su zeugen / die aus Aepffeln und Eitronen v	ermie
ichet lenn.	0.12
- daß fie die Form eines Menschen - Haupts	übers
fommen,	944
- suffe zu zeugen.	941
- Blut rothe zu zeugen,	941
grössere/dann sonsten/zuzielen.	801
Cirronen Mepffel zu zeugen.	804
Citronen von War zu giessen.	370
Eirronen Del.	630
Citronen : ABein zu machen,	721
Cirrullen oder Citraulen.	894
Claret föstlich zu machen.	740
Cocchenillen/hohe Farben aus selbigen zu setzen.	
Colarife. 283	393
Colnische Erden.	88
Corallen / bleichen ihre verlohrne Farbe wieder	-
ben, rothe in nuten I man Colon alangand in man	338
Tothe zu pugen / und schönglängend zu ma	
Car a single	332
SSS &	Lorals

The state of the s	
Corallen/zerbrochene gank zu machen.	337
- zu einem Zaig zu machen.	338
- zu machen.	357
- Bilder zu machen.	
- zu Conterfaiten.	454
Corallen und Schildtrotten & Fürnisse.	563
Corallorum odoratorum faciendi Modus.	
Corvial = Saamen zu saen und auszusetzen / daß	562
Commer und Winter Corvial haben fan.	O.C.A
Copal & Gummi aufzulösen.	26
Copal : Kürnis/fürtrefflicher.	16
Corallen Bincken/gleich denen natürlichen/zu	
tenwercken zu machen.	
Conterfast / und dergleichen Rupfferstücke / mit	470
	-
ben zuzurichten / als wann sie recht mit	
Farben gemachte Tafeln waren,	43 E
Cristallen wie Rubin zu farben.	318
Cucumern oder Citrullen zu ziehen.	822
Cucumern / Melonen und Kürbsen/wann sie ei	
sammlen/und wieder zu stecken.	823
Eucumern und Melonen / um Johanni zu ha	orn.
Commenting Mushage	820
Cucumern Burcken oder Rummerling Aussaat.	
to an in this and a second days are a second days as a second days are a second days as a second days are a second day are a secon	908
Curioses Trinck-Geschirr oder Glas zu machen.	4)1
a	
Alas V S	- My less
To make the state of the state	977
WITH CAR COLD PRESENT WHEN THE PRINCIPLE OF YORK OF THE PRINCIPLE OF THE P	505
Attitutes Simmers and Madeines was the	mas
	745
	egen

in diesem Buch enthaltene Sachen.

Street enchaitene Sachen	•
Degenound Meffer Klingen also zu schärffen	/ daß
man damit in ein Eisen wie in ein	Bien
hanen moge,	506
Dille oder Anisum hortense.	891
Demant-Dinten zu machen.	307
Dinten beständige zu machen.	459
- weisse auf weisses Papier.	124
- grune zum Mahlen und Reissen.	106
- gelbe zu machen,	122
- rothe von Presilgen.	116
- schwarke für die Mahler.	T26
- Flecken aus dem Papier oder Pergame	nt su
toun.	22 T
- u. Wein-Flecken aus dem Buch su bringer	1,782
- aus den leinen und wüllenen Euch in	bring
gen. The second second	782
- damit man alle Abrisse und Schrifften i	imges
fehrt auf Rupter abziehen kan.	542
- oder Schrifften dermassen auszubringen	1 018
wenn sie nicht geschrieben waren.	505
Dubletten zu machen und zu farben.	438
Dunnen und schwachen Baumen au Hulf au fo	men/
daß sie schön und wohl wachsen.	927
Dunnschalichte Russe zu zeugen.	920
Dunne oder einfache Blumen in dieke oder ge	efüllte
an vermandien.	992
Durchscheinendes Grün.	160
Deligetrancties Papier zu machen/darau	fman
allerlen verzeichnen fan	110
Druck von einer gewissen Form/die nicht geschi	nitten
111/211 111/100213.	443
Dragunzu yffangen.	862
E , (Sbens
· ·	

2些。

Cbenholk fchon brann ju farben.	499
Edelgestein daß sie in ihren Behalmussen oder	Eine
schluß schöner und gröffer scheinen/ale	
Warheit sind.	327
- Verfälfdung.	328
we de au belffen.	328
- ju poliren und zu schneiden.	315
- foin Gilber eingefast/ zu bugen.	340
- soin Gold eingefasset worden / wieder auf	
gen.	**
Einlagen allerlen schöne von Glaf auf allerlen	Edels
gestein-Art von bunden Jarben in die	Spies
ael Rahmezu machen.	572
Einfache oder dinne Blumen / in dicke ober g	efüllte
zu verwandeln.	992
Sinfchläge zu den Wein zu machen. 619.730.	732.
	733
Eingesetzte Schrifften in den Stahloder Eisen g	umas
chen und zu eken.	419
Einlag. Schwärke auf verauldete Arbeit/dap ne	joon
bleiber.	301
Winewarts exert. 414	.446
Gisen zu veraulden. 254.264.355.35	5.407
zu versilbern.	.354
_ schwarzes zu verzilbern.	353
on Charlettell.	. 407
_ wie ein Licht brenneno zu mawen-	404
— in Steine zu kutten.	407
- zu verzienen.	406
_ daraufzueken.	408
mit Rupfer zu lothen.	Eisen
	Cilara

in diesem Buch enthaltene Sachen.

in vielem Such eurdateue Bache	197+
Eifen fluffig zu machen wie ein Gilber.	396
— daß eines das andere schneide.	399
- in Stahl zu vermandeln.	506
- jerbrochenes zu löthen.	507
- Rüste zu machen.	526
- und Stahl auf das härteste zu machen. 39	6.307.
many a grown of the many of	299
- auszusieden.	394
- und Stahl so weich zu machen/daß mai	les ais.
Rupfer/Zien oder Blen schneide	n fan.
395.400.41	
- Härtung so gar gut.	7.508
- fest und giftig zu machen.	403
- mit einem Drath voneinander zufägen.	403
- so schön blau zu färben / daß es nicht bald	roster
50.	2.514
- Rutte zu machen.	536
- voneinander zu fägen.	589
Endwien-Salat im Sommet zu faen/feken/ u	ind sein
ger zuwarten. Die bei der Artikere	857
- über Winter zu behalten. 85	8.8(2
Endich verschattiret.	162
Engelwasser fürtreffliches zu machen.	659
Erbsen zu faen.	892
Erbsengelb und Beergelb verschattiret.	152
- verschattiret mit brauner Farb.	153
- mit MennigeZinnober oder Safransgelb.	152
Erd-Artischocken oder Erd-Aepfel.	844
Erdbeer zu saen und zu verrftangen.	879
Eroftoh daß fie den jungen Remich oder Bart	488 d 4 d a
C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
wächsen keinen Schaden ihun.	872 Expais

Silver work with	
Erhaltung des Camphers.	744
- des Magneten.	593
Erkantlichkeit der Schwehren des Wassers.	
Erhabene Buchstab, in Marmor in machen av	592
Erfundigung ob des Jahrs viel Wein wach	8.3/7
nicht.	
Filia auten in der Monas auf = 2 2 2 2	1001
Essig guten in der Menge auf 7. 8. 9. oder me	thr Jus
der zu machen.	767
Essig-Rünste. 769.77	0.77i
Eschblan verschattirei.	153
Ek-Grund auf Glaß.	367
Ek: Wasser auf Glaß.	367
Ekung auf Silber.	429
- auf Zien.	7:410
- fünstliche auf Rupfer und Messing.	368
- auf Stahl und Eisen.	368
- auf Stahl und Eisen. 366. 408: 41	
- in hols.	366
- schöne auf Klingen.	370
- falte auf Gifen/Meffing/Rupfer und Sta	
28 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	3.416
- auf Zien und Messing.	4 i o
fehr gute auf Messertlinden.	497
Eken eingesehre Schrifften in Stahl oder Gise	116419 Sua@is
Exwasser künstliches/womit man allerhand sch	onean
guren und Schrifften eken kan. 42	5.420
Ekgründe allerhand bewährte.	427
- auf Glaß.	420
- gute auf Stein	414
Ewige Thanting auf Accter / Wiesen / Gart	en und
Beinberge.	959
Eyerschalen-Krende.	123
S. A. L. Marie Control of the Contro	. Fare

in diesem Buch enthaltene Sachen.

S.

Farben-Vermischung und Anmachung.	69
- Bereitung der Grünen.	76
der Weissen.	71
der Rothen.	79.109
der Gelben.	82
der Schwarzen.	69
der Blanen.	73.30
- der Braunen.	87
farben trockene zu machen.	187
- sum Illuminiren wie sie anzufeuchten.	89
- jum Kupterdrucken zu machen.	3 4 4
- auf allerlen Gold / daß man es nicht	433
- Valle - Carrier - Carrie	400
oman in der Illuminir-Runft gebraud	100 00
kaß zuzurichten / daß der Wein nimmer k	uhniche
. miro.	797
Seigen geschriebene zu zeitgen.	933
Trubseitiae zu überkommen.	940
under the same of	· (00'41
selle/Häute und Leder / daß sie teinen Schade	n neha
men.	216
fener-Lucum, köstliches. 48	6.492
reuer-Karbe.	
siguren allerlen schöne mit Del-Farben auf E	last 211
manten	à 0 -
- oder Minatur hinter einen Glaß-Spiegel	au mas
chen.	136
enster von Papier/die den Gläsernen Fensterr	laleids
fommen.	655
	kensten
,	FILLIFE

Register ü	ver alle	
------------	----------	--

Fenster schöne helle wie Glaß aus Pergame	126 144 444 44
den.	
- schöne i helle i durchsichtige von Leinwan	-/ 564 Dan mas
den.	166
Feuers Rader zugurichten.	627
Gåge.	629
Finnen und Blattern des Ungesichte zu vern	reibe.670
Blaschen zu verbinden daß tein Enffe heraus	fan. 184
- oder Glafer mit Spiritu Vini oder Gle	ans-Kurs
niß zu verbinden.	57
Flammen-und Rauch Farbe zu machen.	144
Fluß so gut zum Schlagloth.	256
- so gut zum Silbergiessen.	288.312
- fum Messing.	318
- zu ungeschmeidigen Silber.	242
Flecken von Wagenschmier oder Dinten /	auch fette
Flecken aus den Kleidern zu bringe	en. 7828
and the same of th	86. 788
- allerhand aus den Kleidern und Euchern	
	782.788
— aus einem Seidenen Bewand zu bringer	
Folien oder Blechlein/Farbung.	331
Frauen leibfarbe.	140
Frankoniche Goldfarbe. 245. 249.	289.320
Frangen Spigen oder Borten von Gilb	y im Q f-
schönzu machen	786
Fragen etliche von dem Schieß Pulver.	
Francksurcher Seissen gute zu sieden.	780
Früchten ohne Blüh zu zeugen.	
- ihre natürliche Form und Gestalt in ein	933
Runste Form zu verwandeln.	875
Frühzeitige Früchtezu erziehen	Früh!
	268 L. LA F)W

ı

in diesem Buch enthaltene Sachen!

h	in order Strop enchartene Sachen	
	hzeirige Kirschen zu zielen.	936
Friis	die allerhand von Wachs zu giessen.	373
Shot wet	saure/ daß sie suß werden.	954
1.	s. Farbe.	167
Fire	nis-Rünste allerhand.	X
a _{reference}	Indianischen auf das schönstezu machen.	E'
-	so schönglänket/wie ein Spiegel.	14
Pinter	ju Schreib: Tischlein/ und fünstlichen Hol	he Ura
	beiten.	13
o india	auf Spanische oder Indianische Rohr, Ar	t/auf
*	das schönste darmit zu lacciren.	13
Market	so schön schimmert/ und überall zu gebrai	uchen
P	ift.	1 E
The same of the sa	- hell und klar / auf Mahleren von AB	allers
*	Sarben.	9
tipes.	auf Metall.	9
Minn	trockner/auf Leinwand zu drucken.	29
	so stron auf Silkarung Dien	48
(See France)	so scholik dischlein und gien,	16
disa	zuSchrlib, Eischlein und andern Holkwer	
No.	auf Messeng und Zien.	47
	sum Vergulden/über Silber-Blätlein und gniol.	
-	auf Leder. And Individual land and the	40
e distante	sehr que zu machen.	520
all the same of th	auf Papir und Pergament.	503
fürer	efflicher Fürnis / damu man getäfelte Di	171
	Holk-und Schreiner- Werck auf das s	thone,
	ste mit überziehen kan.	19
of charge	Glas und Glank-Fürnis.	25
disease	Glas-und kack-Fürnis.	2.2
Street, Street	Polk-und Del-Fürms.	28
. ,	211	füre
		3

fürtrefflicher Copall - Fürnis.	16
fürtreffliche Eisen-Härtung.	620
fürereflich wohlriechende Domade zu Mernanen	120
Persumirung der Handschuh/Leder u. Fel	10 600
fürtrestliche wohlriechende Haar-Puder.	
Futter/ so an einem Ofen verbrandt wird/rc.	657
O 1º m.	225
€.	
Gankes Jahr durch frisch und schone Rosen zu	erhals
ten.	979
Garten-Runfte allerlen.	
— Cichorien oder Wegwarten.	877
Reference of the same of the same of the same	816
- Rörffel.	860
- Rrauter/ daß sie von den Raupen nicht v	erleget
werden.	872
- Sparges/ daß er in groffer Menge hervor	
mer configuration and the management	
- Rettich/daßer sußwerde.	871
- Rrauter/ daß fie von den Erd- Flohen nicht	benas
get werden. Alle de son sold and mit fall	
	909
Gar guten Alant-Wein zu machen.	
Gattung allerlen Baume zu pflanken / daß	ie wiel
grössere Früchte wider ihre Gewonheit	bring
general de grande a grande grande a	
Gedoppelre Blumen zuwege zu bringen.	994
Ball on Bouhan Boroissing	4.118
	69
Gelben Farben/wie vielerlen Gattung.	,
Gelbe Rosen.	
Gelbes Siegel-Wachs zu machen.	353

in diesem!	Buch	enthaltene	Sachen.
------------	------	------------	---------

motelem Such eitehaltette Sachen.
Geflügel allerhand/ mit ihren natürlichen zu behale
ten.
Beheime Kunk aus aerinaem Bein auen Snanis
michen oder Zockaner-Abein zu machen -22
Gemählde so auf das schönste wieder zu puten. 432
Gefunde Kräuter Weine zu machen.
Gemählde zu überziehen / als wann ein Glas darüber
ware.
Beringe Weine zu verbessern/daß sie dem besten Male
valter oder Spanis. Weinfaleich werden. 720
Gewehr scharft-schneidend zu machen.
- mit einem jeden/es mag auch Mahmen haben/wie
es wolle/drenmahl weiterzu schiessen/ als sons
sten auf gemeine Weise.
- und allerlen Gifen- Werck schon sauber / und für
Rost zu verwahren.
Gesenctie Schrifften in den Marmor zu bringen. 42 t
Bemeiner Glank-Fürnis. 10.12.54
- Eace-Farnis.
- Mastir-Fürnis.
- Schreiner-Fürnis.
Geschmeide weich zu machen. 315
Gewisses Sinct / die Sommer-und Leber-Flecken zu
vertreiben. 660
- Gruck/daß ein Bier bleibe/und nicht sauer werde.
756
Geruch-reiche und suffe Melonen herfür zu bringen.
F8 \$ 25 \$ 275
Gewäckfe und Pflanken/daß sie grösser werden. 8.24
Erns-Sand. 316.391.
Gies-Glenssogue. 255
Glank-Färmis gemeiner.
Ett 2 Slanks

Blank-Färnis/so wie ein Spiegel glanket. 1	2.14
— auf künstliche Holk-Arbeiten.	SI
Stangender Eerpentin-Fürnis.	26
Glang-Fürnis schön keller/ zu allerhand schöl	1-980
mahlder Schreiner-Arbeit.	6.4
Glank-Fürnis von præparirtem Terpentin/Agt	fem/
und Sandaraca.	44
Glank-Fürnis.	39
- so weiß.	42
Glas auf Edelgestein-Art zu poussiren.	357
Glas-Mahleren In. E. G. B.	362
Blaser zu Einlagen auf das schönste zu lassiren.	377
Glas von mancherlen Farben auf das schöne	
mablen.	390
— in dasselbige allerlen zu schreiben und zu zeich	-
Committee of the commit	386
— schöne weisse Schriffe darauf zu schreiben.	387
Glas-Mahleren von Del-Farben.	387
Blaser mit Farben auf das schöneste auszuzieren	
Glas weich zu machen.	480
Glaser zerbrochene ganh zu machen.	479
Glas so weich zu machen/als ein Euch.	479
	. 484
The state of the s	482
BISCH AND BALARING Coins	482
Biscom workingen / daß fein Suff: heraus fon	nmen
Slaser zu verbinden / daß kein Euffe heraus son	484
Blas / so im Jener einen Rif bekommen/ wie de	
helffen/daß die Spiritus nicht ausrauchen	.49I
Glaser allerien schon zu machen.	499
Glas in Holk zu versetzen.	710
Cras iti 2 Joris des a salvisano	Glas

the order of the futters offices	# 5 •
Glas zusammen zu segen.	711
Gläser und Rrüge wiederum fest zu machen/w	ann sie
entzwen find.	512
- allerlen schon zu machen.	499
Glas-Leim guter.	41.542
Glas auf das beste zu leimen.	543
Glatte Sachen von Silber/so ausgebreitet sin	d/fdon
	341
Glocken-Blumens Farbe.	161
Glühe: 2Bax. 247.250.290.291.32	21,322
	18.297
- Farb so gue. 20	13.293
- Farb auf Retten.	293
Gläser und Geschirz auf das beste zusammen	qu leis
men. (/ L. De las ville 1977)	57
Glas in Holk zu seken/daß es hålt.	560
Goldigelb schon zu machen.	119
- Farbe zu vergulden.	246
- fo fchon. " Live says a live of a	203
- auf guldene Retten.	243
- Englische.	244
Gold-und Silber-Arbeiters-Runfte.	236
Gold geschmeidig zu machen.	255
Gold:Farbe so gut.	242
- sonderbare.	245
- zu Bergulden.	2,46
— sogue in Polik.	242
Gold aus dem Antimonii-Schlacken wieder &	et laser
den von Durchgieffen.	270
Gold-Pulverzumachen/ das sich hellen und	farven
låsset. Gold von verguldten Silber-Geschmeide fün	269
Gold von verguldten Silber-Geschmeide fun	OB -ic
Ett 3	xptile

	Beise heraken fieden 1 das des co.c.	
	Weise berabzu sieden / daß das Gesc	
6 00	ld zu mahlen zum Vergulden.	277
Qualitation	von verguldem Rupffer su scheiden/ohne S	283
	und ohne Jener. 279.20	up uno
Milyan	von Silber zu scheiden. 279.27	
-	von einem ganken Wercke zu bringen/daß	281
	Beroke nicht schadet.	
-	du giessens daß es keine schwarke Hautger	281
	de Beiten and to cettie lettonelle Dutte det	
-	fieden/auszubrennen und zu schmelken.	24 [
-	von verguldem Gilber ohne Guß und Ag	274
* * *	su bringen.	. 017
4000	su reinigen.	276
*	Farbe gute. 292.25	287
(Manual)	Wasser auf Eisen/Stahl/Harnisch und A	RAffen
	zu machen.	411
Bandang	Farbe auf Ungarisch.	293
- American	und Silber aus dem Zemene-Pulver wi	
- Dasj	bringen.	3.13
Commission	gelchmeidig zu machen.	320
-	su reinigens daß es nicht abnimmes vom	
,	Glass so man durchgiessen will.	307
630	oldschalcke bemährtes Blub. War.	322
-	und Silbert und andere Metallen gugur	
4	daß man aus der Jeder oder Penfel	
	schreiben kan.	
Renne	auf Stein zu legen.	440
	und Suber-Grund ju guldenen Schriffte	
	auf Marmelstein zu schreiben.	464
4Property	von den hölkernen Bildern herab zu bringe	11.504
Or	as-Wiesen schöne zu zeugen.	804
		Gross

the oteleting and another and another	
Grosse Zwiebeln.	853
Granat-Aepffel viel zuwegen zu bringen.	940
- daß sie susse werden.	940
Graue Haar-Farbe.	145
Grüne Farbe zum Holk-Werck.	503
Grunes Siegel-Wax zu machen.	534
Grafens von Tettenbach schöne Stiefel-Wich	
die gank kein Wasser durchdringen lasser	1.578
Grün schielerende Holk-Arbeiten.	430
Grüne Farben wie vielerlen Gattung.	68
Grünspan/dessenUnterschied in der Juminir S	- ordina
	. 78
- zu temperiren / daß er zu einer überaus sch	
	801
- zu machen.	1129
- ju den Mahlen auf das beste zu temperiren	
Grüne Dinten schön zu machen.	106
Grüner Farben Bereitung.	104
Griechisch-Grün zu bereiten.	130
Grüne Farben/oder Klar zum Gulden.	322
Guldener Ring so ungeschmeidig wird.	240
Guldene Buchstaben auf Eisen und Harnis	
schreiben.	424
- Schrifften auf ein Glas oder Frauen: Eis &	
den.	425
- Guldene Retten zu zurichten/ daß sie wieder	
und hochfärbig werden.	349
Gulden Wasser zu machen/darmit kunstlich zu vo	416
den auf Stahl und Eisen.	
Gummi, Gutta, Gebrauch in der Mahleren, K	85
Rivelan salaines and the Eng Wantilhousen	268
Gurtler geheime und schöne Versilberung.	Buter
Ett 4	71111

exempler uper alle	
Guter Goldarund auf Gilagadan 3	BISC.
— auf Gisen/Glocken Stein oder Glass	Stater. 369
	oapes vom
- Erryenanis Gurnia	348
auf Holks Werck.	24
- Spick, Jurnis.	, 46
- Deli Rurnia	47.59
- Indianisch Lace. Orever	42
- Glank Kürnis.	33
Grund: Leim,	53
- Mundeleim.	58
- Glasifeim.	18
Gutes Saffe Grun zu machen.	57
- Chih. QBar.	105
Gute Gold Farbe von Halberstade.	247
- gelbe Dinten zu machen.	239
Guren Goidgrund zu machen.	122
- Scharlach färben.	37
- Haus: Indig zu machen.	205
- gewürkten Wein zu machen.	100
Snanishan aday Packayan Mising an	708
- Spanischen oder Tockayer Wein zu me	imen. 729
5.	
Haars Puder wohlriechende zu machen. 67	5.681.682
- aerinae.	683
Haar- Farbe mancherlen.	144
Daar schon zu bleichen.	646
- branne zu farben.	647
- schwarge zu farben.	647
- lichte/belle-dunckel-braun gu farben.	648
Haber: Burgel oder Bocks: Bare.	887
HandsPulverssehr wohlriechendes.	675.676
The state of the s	Hand,
	A 1111A

All a a feel of the season and the s	-	
Handschuhe groffer Herren/ auf Italianische Art zu		
perfumiren and a service of the	634	
Hands Pulver zu machen	615	
Hadens Pulver zu machen.	615	
- Gage on Many participation of the Many	611	
Hagelschlächtige Reben surecht zu bringen.	998	
halb rothe und halb weisse Pfirfinge in jeugen.	946	
Halberstädtische Silbers Farbe.		
Harnisch daß er ein gankes Jahr nicht rostet.	500	
- lichtzu behalten.	407	
Harnisch Harte sehr gute.	589	
Harres Vlechmahl.	255	
Haus-Indig zu machen.	100	
- Fürnis auf Pergament/2c.	62,	
harg auszufieden.	502	
Hauptsoder Ropff: Lactuck.	815	
häuptleins: Salat über Winter zu behalten.	855	
Hartung überaus gute in alle wege.	396	
Helffenbein schön roch zu baigen.	472	
- schon blauzu farben.	472	
- fünstlicher Weise nachzumachen.	475	
- so ait/ roth-gelb wiederum schon weiß zu m	achen.	
	557	
Helle durchsichtige Fenster von garter Leinwa	ind su	
machen.	566	
Helles so aut auf Gold.	239	
- dur Franköfischen Gold-Farbe.	250	
- so gut zu Gold Farben. 24	6.251	
	.299.	
	300	
hefft-ABasser.	323	
Hereliches Pomum Ambræ für hohe Persone	n.686	
\$11 5	Persa	

Carrie de de de la companya del la companya de la c	-
Herrliches Rauch-Pulver wider alle Flusse des	Saup:
Herrliche Kunst / daß man den Wein viel liel	licher
stärcker und wohlgeschmacker machen k	an/ale
GE VOLDIII III.	
Heylsames Præservativ/daß ein Baum nicht haffewerde.	schade
Hirschen-Bier.	916
Holderbluh-Wein zu machen.	767
Hollandische Rosen.	730
hale-March fin san Co Summer of the same	977
Holk-Werck für den Würmern zu bewahren.	SOI
Holk schön schwark/wie Eben-Holk zu machen - für den Feuer zu bewahren.	473
- schöngelb anzustreichen.	SOI
Gole / Gons and Obein Character Cont.	556
Holk/ Horn und Beinschwark zu färben. — schön blau zu färben.	555
Commence in the second of the	555
— schwarz zu machen.	7.559
- gemeines wie Schild-Krotten zu machen.	559
- zu giessen/ zu einer katerne.	474
Hulsen-Früchte bald machsend zu machen.	498
Hute schon schwarz und glangend zu machen.	796
Gran .	\$76
-2 spectas gui ou manati.	5.745
Discourse D.	
Jesmin-Del zu machen.	629
Indianischer Fürnis auf das schönste zu machen	1.17.
Indigs Gebrauch in der Illuminir-Kunft. 7	
	174
Jungfern-Milch schlechts doch gutzu machen.	063.
Quantity of the second of the	654 This
Junge Sählinge von den Wögeln und andern	
ren unbeschädige zu erhalten.	950 X.
- F	401

Ä.	
Ralte angesette schwarke Farbe/ foin allen	Stücken
zu gebrauchen.	184
- Berguldung.	265.266
- Berfilbern oder Bergulden.	269
- Berfilberung ein Pulver.	267
- Egung/auf Gifen/Meffing/Rupffer u	nd Stahl.
	369
Kaltohne Feuer zu löthen.	404
Kås-oder Blumen-Rohl	830
Kässen-braune Haar.	145
- farbe Birn und Aepffel zu zeugen.	930
Kessel-braun/was es seye in der Mahleren.	88
Kindleins-Farbe.	139
Kirschen-Baum/daßer Kirschen und 28	einfrauben
trage.	922
das er frühe Rirschen trage.	927.928
Ritschen oder Stein-Obstohne Kerne und) Oteni In
zeugen.	922
- wachsend zu machen/biß auf Martini.	
— über Winter zu behalten.	923
- schone grosse zu zeugen.	928
Rirsche Baum/ daß er schöne wohlriechend	e Mittimen
	928.931
Rirschen-oder Weichsels Wein gut zu mach	
Rirfchen, Baume zu pelgen.	955 Section
Rleid zu machen/für Dauen/Schiessen uni	521
Claims Const & Schuse abou Gagel Bald	
Rleine Rugel / Schrot oder Hagel Besch Schritt in die Enge zusamen zu sch	hiellen, czo
	848
Anoblauch zu ziehlen.	
- daß er des stinckenden Beruchs erman	Roll

Calal terashi vanti sen i 2 a C	manuscrape ordered relationship to the last
Rohl zupffangen / daß er schön und wohlge	schmack
werde.	870
Rohlund andere Gartens Kräuter vor den E	rd:Flőz
heit zu befreyen.	872
Koble Kraut/als Kappis/Kopff Kohllic.	832
Roblea in einem Hafen zu brennen.	606
Ropff laciuct/wie er zusäen.	815
— wie er in der Ruchen zugerichtet wird.	815
Köstliches Magens Wulver.	676
2- Zahnepulver, Jest Jest Jest Jest	676
— Magens Aquavitæ.	747
- Zucker Brod. And Angeleichen Angeleich	688
- Seuer-Lutum.	492
Röstlichen Schleim weiß zu machen.	720
— guten und gesunden Eranck von Wacholde	ers Bees
ren zu machen.	713
Köstlicher Magen-Brandewein.	747
- gesunder Kräuter, Wein.	708
Röftlichen Leim für die Schreiner zu machen.	55
Kräffeigen Wein zu Pestilen & Zetten zu mach	en.723
Krancken Weinstock leichtlich zu heilen.	998
Kräfftige NonnemPlätzlein.	688
Arahn oder Meers Rettich.	843
Rranfund brauner Rohl.	831
Rrautlein von Silber oder Zien zu gieffen.	226
Kräuter entweder zu erhalten / oder wo mann	till/ but
verderben.	
Krebs der Baume zu enriren.	924
Kressensoder Gartene Rreßswie er auszusäen.	816
Ruchensoder Krauts Garten auf das beste an	iguria)=
ren. The same of the same	805
KühneRus.	71
	Rus

The state of the s
Rugelnzu gierfen/damit man tleine Bögel von L'aus
mon intelled foldis.
oursin/warum sie tiefer durchdringen/ wann sie vors
hero mit 2) el aela miteret volven luiv.
and sine out die andere zu schiessell.
- aus einem Robr zu bringen/ da kein Pulver hinren
aelahen iit.
aus einem Robr zu bringen/ wann dieseldige gar
für das Zündszoch eingeltollen.
associated for durch alle Batten nevel. 508
Chaelein woblriechende/ die man meinem Zummer
anzünden kan. 616.617
Quales act in maden.
Osten Birniello alle
6 a Chiange Herramatin all matter 90, 94, 90
and as the Canderliche in Det Coolingtonich.
- Gold und Silber kunstlicher Weise auf das Leder
ALL ENGLY AGY
allanton Châne Conterfalt uno Viguten un vio meis
44 O
and consolicted Secret, benderien Detrick total
and Chwark sustener out the Direction
Offind miract.
Be and the County of the all chells
Rünflicher Meise in Marmonicus ou chem war
ALL ALLA GENERALE ZII WINDELLO
- schane Schriften au Stahl und Cigusus train 4.8
in Mad in schreiben.
- mit Good auf Marmor zu sareweit.
- Order Caloref in Doll all Challe
Runfliche Eguna auf Stahl und Stahl
and Committee and All Millian.
Compression of the state of the
Sunfa

Kunstegelbsehr gutes.	•
Custon End Sure Services	454
Rupffer-Sach durchsichtig wie Glas zu machen	1. 32
went hier and thou an Dernikern.	5.303
District Delicing III.	-
- Supplied Line and Cres Hanse Adrage in	A 49 Han :
A Daller Jaivell madlen will/211 leimen	und zie
. 100000016	377
Kupster/ Messing und Zien zu eten.	410
Mudwer fall all eken.	
Rupffer-Stiel oder Schriffe von einem jeder	i einen
avviuit zu nehmen.	447
- wormit es fich vermischen lässet.	261
- in Aquafort zu fallen:	215
— Messing und Silber au veräulden	206
Rutte/zerbrochene Krüge/Schalen und steiner	10 (Rea
	7.547
- mit welcher man die Fugen der Quater, Sti	1. 14.7 ucf 1111
andere Greine auf das beste zusamen fütten far	net éci
And Control to 2 who will do not be the control of	537
- gute zu machen.	540
- Rutte zu Brunnen!	539
Ĺ.	177
Lace-Furnis gemeiner.	or ,
- zu Tafels Wercken.	12
- fürtrefflich glänkender:	22
- weister.	51
- garschöner.	49
- schöner zu Schilde Krotten-Arbeiten.	21
- schön Indianischer.	20
- Arbeit auf Indianische Art.	20
- Moos dessen Gebrauch.	. 75
	1.667
- Virginis.	662
A 18 May 1 M	Pas

those lens to the control weether and their	
acmet/Rreß und Rettich.	814
actift unterschiedlicher Gattung.	18
actrafeln schwarke zu machen/darauf man mie C	Bold/
Silber/Rupffer und dergleichen mahlen kan	1360
nd Rugel. 117	.131
lampen-Ruß/dessen Gebrauch.	70
himen gur zu machen/daß man die Recorren/R	olben
ober dergleichen verlutiren fan.	485
- so fehr gut zum Beschlagen der Glafer/so im	Feuer
	486
- daß die Spiritus nicht ausriechen.	491
- Sapientiæ:	487
- die Glafer damit zu schmieren/daß sie in der	Diffe
nichtzerspringen.	490
	7.548
lavendel Dier de	767
land: Werck und Zierrathen / auf braunirte X	dilders.
Rahmen zu machen.	554
läuffe an den Röhren zuzurichten/ daß man drei	
weiter mit schiessen kan/als sonsten.	582
	94.96
- verschattivets	155
lassiren auf Glass Ernstallen oder Edelgestein.	
lasur:Probes ob er gut seye.	99
land/Esdrund Schnitts Lands.	890
kapirende Reben zu zeugen.	1001
leber. Farb zu vermischen und zu verschattiren.	157
leder für die Buchbinder von allerhand Farben	+ 220
- du den Handschiehen von allerhand Farben	. 216
- schon Gold-gelle.	217
and the state of t	16.217
- Violen-braun.	217
- Oliven-Farb.	217
	Leder

Leder zu Handschuhen/Meer-grun.	218
- Himmel-blau.	219
- Steisch-Farb.	218
— Purpur-Farb.	218
- Mans Farb.	218
- graufarb.	218
- licht-und dunckel-grün.	218
- Silber-Jarb.	219
- weilse Farb.	219
- Rastanien-Farb.	219
- braun.	219
- grun.	219
Leder zuzurichten / damie man den Rost von C	cifens
Werck abreiben kan.	500
- Ungarisches gut zu machen.	517
	3.519
- wann man es schmieret/ daß es nicht wiede	rhare
wird.	524
- roth zu färben-	525
- blautu farben.	526
— zu zurichten / das Gewehr damit auf das sch	onelic
311 poliren.	586
Leders schnelle Bereitung.	524
Leder-Fürnis so gut.	CETE
Leder/Fell und Häure/daßsie keinen Schaden?	535
Leder-Fürnis für die Buchbinder.	157
Leib-Farb verschattiret.	16
Leib-Farben Schiller zu machen.	648
Leichte wohlriechende Seiffen zu machen.	
Leim zu machen/der sehr wol hält/und nicht aus	3 factor ANS
- welchem durchaus keine Jeuchtigkeit oder S	Baffer
- Weldiettt officialis tetter Denning.	142
widerstehen kan-	Leim

in diesem Duch enthaltene Sacher	t.
Leim sogut von frischen Thierhäuten.	545
- so dem Raffer lange Zeit widerstehen fan.	54I
- für holkerne oder steinerne Arfeie	
- für die Mahler und Euncher/ die alten Me	inrent
wieder weiß zu machen.	545
- von Starck. Mehlzum Leder , vergulden.	ė. 1
- damit man irrdene Dinge zusammen leimet	617
- töstlichen zu machen.	481
- dum Helffenbeim	482
- zu den Schilderotten.	120
- so offe bewährt / Glaser und Geschirt zusam	men
fu jeken.	483
- für Wasser und Feuer.	210
- sonderbahrer für die Mahler / damie sie ihre	Rara
ben/so sie an die Bande oder Mauren	mole
len anmachent	407
- bewährter zu allerhand Dingen.	513
- für die Schreiner.	122
- su allerhand Edelgeftein in Guldene Ringe.	338
deinwand und leinen Euch schon blau zu farben.	198
- oder Taffene susurichten/daß sie Wasser ha	lten.
	215
- Wichstung/die aussieher wie wüllen Zuch.	574
7. su wichsen zu Fensterstöcken.	567
leinen Euch/Strick/Dețe und Garn/im Wetter	für
Fäulung zu verwahren.	500
Leinol zur Lasurblau/ zu saubern und zu reinigen.	97
simulatie Karben.	竹上
- Presilgen.	113
- Molintaris.	160
	646
	166
unu de la companya de	Light

Licht das alles Eisen zerbriche.	404
Liebliches Stücklein in der Mahleren.	163
Lilien Scharlachsarbe zu zeugen.	984
— weisseroth zu machen.	984
- im Jahr offt zu haben.	985
— grunschönzu machen.	105
Sinsen fu faen.	879
Löffelfraut wie es zu saen.	861
Sothen talt ohne Jeuer.	402.
- auf Silber/Rupfer/ Meffing/ Gifen ober &	Stahl.
	325
Luffe-Bette auf das befte zu machen.	SIS
Luft-Feuerwerch.	618
Suffetuael-Sate	624
Lustre die Hüthe schon schwark und glankend &	u mas
dion	576
Lutum so sich von teinem Wasser lässet aufwe	idjen.
	514
- so weder von Jeuer oder Wasser aufzuwe	ichen.
	144
- beständiges so im Feuer sehr starce halten	thut.
	492
- so ein Glaß in der Hike einen Sprung !	smoth
men.	490
- zu zersprungenen Gläsern.	488
der in Aballer und Teuer hairs 400	3.544
- so alle Spiritus halt.	489
Conjection	487
— die Gläser darmit zu beschmieren / daß sie	III DEL
Hike nicht zerspringen.	490
- daß die Spiritus nicht ausrauchen.	491
an	ma

M. Ma

M.

Magen Aqua Vita.	.
- Brandwein.	74
- Pulver töftliches.	74
Magneten Erhaltung.	67
Majoran wie er zu vervflanken	59
Malachit oder Molackt dessen Gebrauch in &	87
minir-Mahleren-Runft.	
Malk/sves auf dem Boden nicht wachsen will	7.
Mancherlen Mängel/Schaden und Gebrec	76:
Baumerc.	
Mandelbaum vor dem Reiff zu bewahren.	92
- der von Natur bittere Frucht träget/daß	938
Mandeln hervor bringet.	
- daßer häuffig Frucht trage.	937
Mandel-Pfirfing-Baums-Pflangung.	937
Mandeln so bitter und hartsteinicht/ suß und we	936
nicht zu machen.	
Mandeln grosse zu zeugen.	929
- mit Schrifften zu zeugen.	929
- und Pfirfing , Zweiges wunderbarliche	932
inishung.	Vero
Ranhel Brait an Colomon Et	945
Nangolewenn er auszufäen.	8.680
lanus-Christi Zafelein zu machen.	882
Narcepan gutezu machen.	693
mit Mödeln gedruckt.	691
mit dem weissen Buß.	691
Rarder auf das schönste schwark zu färben.	692
larderkehlen zu Thieren.	519
	525 Mara
	276 41 1

Marmorstein auf das schönste zu poliren.	378
_ fo zerbrochen/ wieder gank zu machen.	377
— erhabene Buchstaben darein zu machen.	377
- zu baißen.	- Pa
- erhebte Schrifften darein zu egen und ma	den.
— gesenckte Schrifften darein zu bringen.	42 I
- zu veraulden. 440.	556
- und anders in polliren/daß sie glanken w	ie ein
Spiedel	464
Mafficat was es für eine Farbe.	82
Magire Kurnif auf Perment und Leder.	55
Maulbeerbaum / daß er fruchtbarer werde und	weisse
Rruchte bringer bei in and bei and beite beite	936
Maulbeer weisse zu überkommen.	939
Maulwürfte zu vertreiben.	794
Meer-Rettich oder Krahn.	843
opelakuen und Ofeben.	895
ob sie ausgewachlen zu erkennen.	823
Gucumarn und Rurblen Saguicu euisu	anims
land the state of	045
Giffe und Geruchreiche hersur zu dringen.	871
smeeth auf das beste zu steven.	
mester Rlingenzu egen.	417
in Sable 211 MACHEM.	363
- und andere Waffen zu deteilen / ond ju	Cilen
sameiden als Dien.	2//
Messing zu vergulden 252.29	
anzuguicken zum Zerguiden.	323
_ ohne Silber weiß zu peoch.	317
gässiam maden.	317
Such at tarien will wolve	15.319 Polina
No. 1 A)kessing

in otelent Such enthaltene Sacher	7.
Meffing schön zu verfilbern.	318
- oder Rupfer schön gelb zu machen.	3.19
Mespeln grosse zu pfropffen.	953.
Merallen aller len von Schwefel nere und sauber	abzus
formen.	381
— alle zu versilbern.	356
- alle geschmeidig zu machen.	310
Menig oder Mini Gebrauch in der Mahleren.	79
Minium das Rechtesoder eine gute rothe Menn	rig du
machen. In secretary the machine and	118
Minien verschattiret.	149
Minelmässigen Alters gestandener Leute Farbe.	
Mittel bewährtes / wann die Farbe nicht gut	
william to the season of the season of	203
- gewisses/die Pocken in dem Angesicht über S) tacht
zu verereiben.	66 I
- sogues daß man in denen Garten nicht beg	
darff. Laponetic and which	
Mixtur grün und Schatstrung.	159
Möhren oder gelbe Ruben/wann sie zu saen-	
Molten wann sie zu saen.	878
Most der überjähree.	637
- so nicht jähren fan.	637
– der nicht jähren solle.	637
Münchs-Rocks Farbe.	146
Musqueten-Pulver Sak.	615
Muscatensbraune Lebzelten.	689
va.	
	208
Näber oder Axt zu härten daß sie Eisen schneiden.	mas
Nägelein mit mancherlen Farben gar balden su	980
chen.	2

Måges Uuu 3

eregister ubee atte	
Mägeleine Blumen ihre Farben zu verenderen.	988
— day ne gar spae blühen.	000
- so braun und weiß/in blaue zu verwandeln	. 983
- volle/daß sie über die Massen groß werden.	984
- wohlriechendezuzielen.	682
- doppelte aus jedwederen Saamen zu haber	1. 982
- su vergulden.	407
- oder Perlein in den Aepffeln wachsend	u mas
the chence of the first with the contract of t	921
- Rosen und Tulipanen zu erhalten.	799
- volle zu machen/daß sie über die Massen gro	& wers
den. A side franchische To	7.98
Melcke blaue zu machen.	798
Neuen Wein zu machen / daß er schmecke i	vie ein
Welscher Wein.	706
Monnen-Plaklein zu machen/so sehr fraffrig.	688
Mürnberger Lebküchlein.	689
Dibsse grosse zu zeugen.	929
- dunnschalichte zu zeugen-	929
— ohne Schalen zu zeugen.	913
0.	-31
Dbst deme die Würmer nicht schaden.	949
- zu vergrössern.	920
- schönes von Kernen zu ziehen.	920
- Baum daß er viererlen Geschmack sein	रह छिर्द
schlechts trage.	934
- mahlschmeckend zu machen.	951
- swenerlen auf einen Baum/eines mit Kern	ien/daß
andere ohne Rerne.	951
— daß es die Baume nicht fallen lasse.	948
Delfürnik so schön auf Holkwerck.	37
Soul south la land and it come	Delfürs

in otelem Duch enthaltene Sachen	•
Del Fürnis/ so ichon schwark.	28
- und Holf: Burnis/furerefficher.	28
Del geduncktes durchscheinendes Papier / 8	arauf
man allerhand verzeichnen fan/zu m	
	43 E
Od : Firmis/ so schon auf Holywerch.	553
Del : Flecken aus dem Pavier zu bringen.	\$49
Dager = oder Berg & Gelb.	84
- Gelb gut zuzurichten.	122
Operment & Gelb/ verschattirt mit Mennig.	150
mit Endig.	150
	.672
Ohne Dinten einen schwarken Brief zu schreibe	n/da
man doch die Schriffe nie schwark seher	fan/
man siehe sie dann durch ein Wasser.	462
Duer : Rarbe.	211
Otter und Biber schön schwark zu farben. 210.	523.
Oft Indianischer Dinten, Gebrauch in der D	eahles
ren . Runst.	7 T
Pagmene/ allerlen zusammen zu schmelken.	261
Papier/ daßes nicht durchschlage.	464
- durchicheinendes zu machen/ dardurch man	mahe
len fan.	441
- Del= geträncktes/ darauf man allerlen ver	iseiche
nen fan. 4 mgg Million (1997) Start	442
- schon zu marmeliren/ und als einen Jaspis zu	i mas
chen:	496
- schon auf die Zurckische Manier zu machen.	494
sowark zu machen.	140
Davier in has und fliessend dermassen zu stärcket	und
an bereiten/ daß man bernach mit Jarvel	gran
Linu 4	auf

auftragen / was man will / daß es doch t	ridie
Barrelli o a a a barrelli a Ta	462
Of said a De oak I want of assines wis Case Original	Iso
and Colors	* *
As	150
	249
Ola Garage and and OD all from Manual in	
01 1/4 1 2 2 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	847
Pels soder Baum : War zu machen.	53I
Perfumirung/ fürereffliche/ der Handschuhe/ &	Ç . P
und Felle.	633
Pergament schön durchscheinend als ein Glaszu	mae
then. The state of the same of the state of	568
- überaus schon durchsicheig = grun zu farben.	568
- fcon durchsichtig Gold geib zu fai	eben.
	569
- schon durchsichtig Carmefin : roth zu	1 fars
ou day it ben.	570
fchon durchsichtig = blau auf benden	
ten zu farben.	571
Pergament schon durchsichtig Beihel : farb zu	* 5
ben. A see who are a lar the con-	57 E
- schon schwarzzu färben.	570
- zuzuri ten / daß man schöne helle Fenster da	
machen kan/ die nicht anderst aussehen	1 019
wann sie von Glas gemachet waren.	c61
Mallit He volt Oliv gettianet waters	1 111/1
Perlein / so verdorben sind / wieder schön weiß zu	
dien.	, ,
- berselben & ochlein weiter zu bohren.	347
— su waschen in der Melch.	344
Palein / alte / wiederum schön glankend zu ma	a)en.
	3.44
LAND COLOR STATES AND NO 111 119 ACTIONS.	2 04

Peterfilien/Pastinack/ Möhren. 890	.328
Petersilien zu saen / daß er das ganke Jahr	durch
grune	800
- daß er eher wachsel als sonsten.	800
- daß er sehe groß wach se. 800.	828
Pseben und Melonen.	895
Pseffer : Kraut.	884
Pferde schön gesprengte oder graue Haare schwe	arkfu
maden,	476
Pfirfing und Quitten auf einen Baum.	914
- ober Mandeln mit Schrifften zu zeugen.	93
- daß sie nicht faulen/oder sonsten abfallen.	932
Pfirfing : Baum / daß er groffe Früchte bringe,	929
— daß er schöne rothe Frucht bringe.	910
Pfirfing ohne Stein zu zeugen.	929
- schöne roth : farbige zu zeugen.	931
- überaus grosse zu zeugen. 947	.953
— halb roth und halb weisse zu zeugen.	946
Pfirsing : Musse/überaus grosse zu ziehen.	946
	ermis
ma-cung.	945
Pfirsing : Steins Schwärke. 71	.125
Pflaumen und Mandeln gleich zu zeugen.	913
- su unterschiedlich = ungewöhnlichen Zeiten z	
gen.	914
Pfirsing und Mandeln/grosse zu zeugen.	929
Pflaumen , Baume zu pelken.	954
Pflankung eines Mandel : Pfirsing : Baums.	936
Pflanken und Bewächses daß sie größer werden.	S/4
und Gewächse/ so unfruchtbar / daß sie fruc	
Pimpinelle.	874
	783
unu s	. eleched

The state of the s	
Pistoli daß es weit schiesse.	5.83
Planier : Bold schon ju machen.	455
Possier = Wax.	391.393
Polike auf Gold.	247.288
- auf reines Goid.	301.320
Pomum Ambræ für hohe Personen.	686
Pomerangen von Bar schon zu gieffen	
Pomerangen : Del zu machen.	630
Pomade / fürtrefflich = wohlriechende	su Veruguen.
	630
Poudre de la Violate su machen.	657
Prägwerck gank mit Blen abzuformer	
Præparatio des Gummi-Sandaraca	sur Auflösuna
mit Spiritu Vini.	43
Prefilgen sum Mahlen und Schreiber	aue anauriche
Decliden gam menden und Onder	112
- schön liecht zu machen.	113
- vermischt mit kasur.	15
— mit Hendelbeer = Safft.	TLE
- mit Jenocioca sonia	3.8
Pulvis Crinalis, wohlriechende Hag	
Pulvis Crinaiis, wonthemenor 2	638
Pulvis sternutatorius.	638
- odoratus.	658
Pulvis Cyprius Violato Rofatus.	673.675
Pulver/ wohlriechendes zu Kleidern.	675.676
- zu den Händen.	600,606
Pulver machen.	630
Pulver/ das nicht frachet oder knallet.	610.615
Mulher & Sake.	266
Pulver/ falt darmie zu vergulden.	267
211 Deficioculo	300
_ geschmeidig Gold zu machen.	Purpur
& Comment of the Comm	A. M. L. v.

in diesen	125 uch	enthaltene	Sachen.
-----------	---------	------------	---------

.

5

in otelem Such enthaltene Sad	ben.
- Purpur farb schattiret.	156
— leibsarb verschattiret.	1,56
Punken nachzuschneiden.	423
Ø.	87,3
Quick = Daffer/ Eisen zu vergulden.	264.286
extension out he dato imo feillich teilt werder	1. 802.
- daß sie größer werden.	802
- in allerhand Thier = Formen zu geben.	945
- daß sie bald und zeitlich reisswerden.	945
— daß sie größer werden.	945
Quitten : Wein zu machen.	726
2.	
Radies, Monat : oder Stengel : Rettich.	822
Rageten: Sakte 621. 6	622.623
Rauch = Farbe.	144
Rauch = Rerklein/gute zu machen.	64T
Rauch : Pulver/sehr lieblich und wohlriecher	18. 643
Rauschgelbs Gebrauch in der Mahleren-Rui	11st. 85
Rausch & Farbe.	144
Rauch verschateiret.	166
Ranschgelbs verschattirt mit Mennig.	ISI
mit Easur.	ISE
Rauch : Pulver/herrliches.	687
Rares Wasser für die Sonnen- und Le	ber = Fles
cten.	660
Reben/hagelschlächtige zurecht zu bringen.	998
- so faule Trauben tragen/wieder su helffe	11. 993
- so wildes Holk haben/wieder zu helffen.	999
- wann ihre Trauben noch im Wachsen ver	
wie solchen wieder zu helffen.	1000
– so die fallende Sucht haben wieder zu	,
	1000
	Reben!

Reben/laxirende ju jeugen.	1001
- Eheriackische zu zeugen.	1002
Reiff / so den Reben Schaden gethan / wie solo	henzu
helffen.	996
Regeneration der Kräuter/fürtreffliche zu pr	caetici-
so the property of the property of the	805
Menich weiß und schwark/ sehr groß zu ziehen.	826
Rechen = Hautlein/schone zu machen.	229
und Schreib : Eafelein lan	ge Zeit
schön zu erhalten.	231
Reiß = und Zeichen = Papier schön zu machen.	44I
Rheinisch Gold auf Ungarisch Gold zu zeme	ntiren.
	237
Rinds: Galle Schmincke.	652
Robe / Buchsen / Waffen / Harnisch und Eist	
dem Rost zu bewahren.	584
Rohr/mit einem geringen weit zu schieffen.	181
Rohr/mit einem kleinen sehr weit zu schiessen.	590
Rohr oder Bürsch : Büchse / so im Zünd : Lo	di ver-
rostet.	586
Rohr : oder Pistolen : Pulver.	615
Römischen Wein zu machen.	739
Skolen zu allen Zeiten.	79+973
confan das ganke Cahr fried ju ernallen.	797
Skolen, Inlivanen und Regeleutzu erhauen.	799
co . Can to man Oldonates & Olen Hellius.	976
Rosen / Zulivanen und Regelein ihre Fawen	gu vers
andern, and the second second	200
Rosen/Hollandische.	977
ma c . C	977
Rosen ein gankes Jahr frijd und imonde	Cab
4011	979 Rosens
	Maria

the continuous characters and sur.		
Rosen/daß sievor ihrer gewöhnlichen Zeit/nemlich im		
Frühling oder Winter/hervor komn	1811. 979	
Molen/ delbe.	079	
Rosen oder Regelein mit mancherlen Farben	gar bald	
gu madhens	980	
Rosen & Farb/schöne.	116	
Rosen = ABein.	729	
Rosen & Wein gut zu machen.	729	
Ros solis zu machen.	744	
Rosmarin - Wein zu machen.	725	
Rosmarin - Vier zu machen.	766	
Rosmarin = Gewächs.	878	
Rost aus allerlen Waffen zu bringen.	208	
Rost aus alten Gewehren oder andern Eiser	wercken	
zu bringen.	585	
Rost : Flecken/ allerlen aus den Gewehren zu	bringen.	
	585	
Rost in einem Rohr oder Bürsch = Buchsen s	ubeneh.	
men.	186	
Rother Farben/wie vielerlen in der Jaumini	r:Kunst	
find.	68	
Rother Farben Bereitung.	79	
Rothe Mennig gut zu machen.	16.118	
Rothe Farbe zum Anstreichen.	132	
Rothe Haare.	145	
Rothes grosse Pfirsing zu pfropffen.	953	
Roth Rupffer : Loth zu machen.	168	
Roth auf Glas zu mahlen/soman nicht brenr		
0046.00	364	
Rothe Rubensoder Beiß: Ruben.	188	
Rub : Rettich/schwarf und weisser.	825	
Ruben/süsse zu bekommen.	848	
	Ruben!	

Ruben/ groffe zu bekommen.	848
Ruben & Robl.	-1000
Nuben = Köhl/ wie solcher in der Ruchen zuzuri	chten.
	836
Ruben/gemeine weisse.	865
Rüblein/ Rapunkel.	867
Ruß = Farbe/ verschattiret.	166
5 .	
Saamen/alten zu erfrischen.	796
Saamen von Melonen / Eucumern und Kü	rbsen/
einzusammlen/und zu ffarcken.	823
Saamen/Zwiebel zu segen.	853
Saffrans Bebrauch in der Illuminier & Runft.	83
Saffran/gelbzu machen.	119
Safftgrun gut zu machen.	104
- dessen Gebrauch.	77
Sagen zu machen/damie man Gifen fagen fan.	405
Salat trefflich wohlriechend zu zeugen.	799
_ baß er lieblich schmecke.	799
Salat im Winter zu haben.	841
Salpeter schmelgen.	603
Saucerung	600
Sammet / Damascatt Baumwollen / Leinen	tino
orgillen schon Brands ichwark zu farven	199
Sandaraca Bereitung zu den Fürnissen.	15
Sand/darein man Zien geullt. 392	316
Sand Stein & Rutte lo gut.	543
Sankonischer oder Rlumen = Kons.	830
Satte Röglein : farb verschattiret.	167
Sacre Fark in Geburgen.	•
Sauer 2 Ampiter und Sauer & Nice	8,59
Scha	MICH

. In otelem Stroy enchattene Sawen.		
Schaalen/ Bither und Randeln von Zien/ wie	Bold	
ansustreichen.	45	
	209	
Scharlach : farbe Lilien.	984	
Schaus Essen Und Schaus Gericht/ derfelben Ui	ttere	
	529	
- zu machen.	529	
Schiefer : grun in machen.	123	
Schieferstein zugurichten wie Marmor.	378	
Schieber/ leibfarben zu machen.	161	
Schieß Pulver zu machen.	615	
Schlag's Loth/sogist zu geschmelkten Dingen/zu		
chen.	-	
Schlag korh auf Eisen. 265.	-	
Schlag : Loth auf Ungarisch Gold.	239	
Schlag = Pulver zu machen.	625	
Schlag = Pulver = Sake.	611	
Schlangen = Wurk.	887	
	728	
Schmalten/ wie vielerlen Battung derselben.	74	
Schmied = Roblen = Schwärke.	71	
Schminck = Masser / gutes / dum Anstreichen des		
gesichts.	651	
Schneiden/ ausbundige an Waffen zu machen.	398	
	108	
Schnelle robe Leder & Bereitung.	524	
Schmaethafftigen Weinzuzurichten.	736	
Schnittlauch/ wie er zu såen.	890	
Schöner Glas: Fürnis/so wie ein Spiegel glank	11.14.	
Schöner Fürnis zu Schreib : Tischlein und tost	PHILLIP	
Holk = Arbeiten.	13	
Schöner weisser Fürnis.	böner	
	BATTER	

60	köner Glank-Fürnist	12
-	Lack-Farnis zu Tafelwercken.	. 11
-	flarer und heller Fürnis auf Mahleren vor	Mass
	fer-Farben.	9
-	Golde Fürnis auf Metallen.	9
-	Fürms auf Holk : Arbeiten/auf Schilde	rottens
	Act.	32
-	weisser Glas und Glank Furnis.	17
-	Indianischer Fürnis.	17
-	gelber Firmis/auf Silber und Zien zu	. 9
	den de la companya de	31
	weisser Terpentin=Fürnis zu Zafeln u	१० छक्ष
	mahlden.	19.30
-	Fürnis auf Mahleren und Wasser & Farbe	n. 24
-	Holksund Dels Fürnis.	26
	Del Fürnis auf Holzwerck.	27
	Chinesischer Fürnis.	23
-	Lack Fürnis auf Schildkroten : Arbeits	
A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	schwarker Fürnis.	33.34
-	glankender Terventin : Fürnis.	34.48
*	Fürnis für die Schreiner.	28
-	schwarker Del & Fürnis.	34
-	weisser kack Fürnis. heller Glank Fürnis zu allerhand schö	nen ges
-	mahlten Schreiner : Arbeiten.	44
	Fürnis zum Bergulden / über Silber ;	Blätlein
-	Gurns fill Stignister att Strains	40
	und Stagniol. glänkender Spick : Fürnis.	49.52
	Schildkroten und Corallen Fürnis.	60
Annual	· Glank : Fürnts auf tunstiche Poins Arbe	it. 9.c
NAME OF TAXABLE PARTY.		- /
ice	- Rugel : Lack. Schönes Secretum für einen Gäriner / di	e Rege-
0	Wolles Secreeary in the contract in	eration

	mote lent 2000 encourte ou comen,	Jm	
	neration der Arauter fürtrefflich su pra	crici.	
	ren. Control of the state of th		
	Obstvon Kernen zu zielen.	920	
	Planier = Gold zu machen.	455	
dilling	Secretum, das Gold von verguideem Ri	ipster	
	zu scheiden ohne Guß/ und ohne Jeuer.	279	
	Lilien = Grun zu machen.	105	
	Tuchlein/blauzu machen.	101	
	Goldgelb zu machen.	119	
	Berggelb.	120	
	hone Rechen soder Efels Daute zu machen.	227	
	Dinten von Presilien zu machen.	116	
	schwarze Farbe aus dem Ofen = Rus.	126	
	liechte Presilgen zu machen.	113	
	fatt Presilgen zu machen.	115	
élma	und beständige Presilgen = Farbe.	114	
Allen		124	
	rothe Farbe zum Anstreichen.	132	
	Rosen = Farbe.	116	
	Dinten von Presilien zu machen.	116	
-	Rurbis zu zielen.	819	
Spring.	Scharlach oder Scharlatin : Farberen: F		
	auf Niederlandische Art.	206	
Minn	Schwark: Färberen, falt auf allerhand S	eidens	
	Zeng/Atlaß/ Taffet/ Sammet/Dam	ajear/	in
•	and Baumwolle / keinen und Wille		
	Brand = Schwärk.	199	
	Blumen von Seiden zu machen.	528	
-	- schwarze Seiden Farbe.	202	
Bota	- blaue Farbe von Korn & Blumen zu mache	hon in	*
-	grüne Dingen jum Mahlen und Schrei	106	5
	machen.	Sch ån	
	æ y x	W 47 0 11	-

Regist	etüber	alle
--------	--------	------

E C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	
Schöne weisse Schrifft auf schwark = angestri	dine Eas
Telli.	232
Schöne seidene Bilder zu machen.	432
Schone grun : schielerende Holk: Arbeit/als	Schreib:
Tischlein/Rästlein und Erühkein/zu	machen.
Edina Pianvantallanton mie Dat Cont.	430
Schone Figuren/allerlen mit Del : Farben schönste auf Blas zu machen.	•
Schöne rare keinwand = Wichstung / so wi	387
Euch aussieher.	一种
Schöne Einlagen von Glas auf allerlen Ed	574
Art von bunten Farben/ zum Spieg	eigefteine
men.	
Schönroth auf Blas zu mahlen/so man nicht	f72 hronnen
barff.	364
Schönes Runst : Stück die Leinwand zu w	ichsen in
die Fenster: Stöcke/ vor Regen un	d Unaes
witter auf das beste zu verwahren.	
Schone durchsichtige helle Benster von schor	, ,
Leinwand zu machen.	566
Schone Nenedische Spiegel zu belegen.	458
Schöne vollkommene Früchte auf dem Felt	du geus
gen. 1. 114 il 2 127 il bille bille bi	1-1-803
Schöne blaue Silber : Lasur zu machen.	455
Schöne durchsichtige Vilder und Rupsfersti	di fu mas
chens die wie ein Glas aussehen.	32
Schöne zeitige Melonen und Eucumern um	161 0
zu haben.	820
Schöne wohlriechende Kirschen.	93 I
Schreib : Tische / und anderes fünstliches Sie	oiks uno
Schreiner : Aberch/schon zu sürnisse	n. 53 229
Schreib . Tafeln von Holk zu machen.	Schreib,
,	AN EAST

de de la destación de la desta

Control of the second of the s

Bush & alder institute	7/-100
Spreib = Easeln/gutezu machen.	228.230
Schreiben mie Wiffer/ Wein Bier/ic.	2 .
Schreiben auf ausgetraßte Schriffe, da	g es nidu
out to Whatlet	2 4 2
Schreiben und zeichnen allerlen in ein Blas	300
Edreib Dinten/aute beständige zu mache	in.
Schufft/so schön weiß/ auf Glas zu schr	in. 459
nicht anderst in das Gesicht komet	ciocit / Dic
es darauf geschmelker ware.	
Schriffe su machen / die sichebar und unfi	387
Committee on annual and leadenger this filling	
Shriffe auf den Papier oder Pergament	235
auszulösten.	
Christer martier and Caladan Canada	232
Shriffes weisses auf Glaszuschreibens die a	ussiehet/
als ware sie darauf geschrieben.	452
Schrifften, eingesenckte in Stahl und Eise	n ju mas
chen.	419
Schrifften, eingesenckte in Marmor zu bring	jen 420.
	18 8
ödrot auf 40. Schritt nahe susammen zu	schiessen.
we the state of th	388
Sout ohne Nahe ju machen.	517
duße frene Leinwand zu machen.	520
Oduttgelb/ wie vielerlen Gattuna.	86
2muttgelbzu machen.	120
dwarke Eack = Eafeln zu machen / darauft	nanmit
(2010) Stiller und Pinister makian &	an. 260
chwarkes Mahl = Loth zu machen.	365
diwark Gifen zu verfilbern.	
dwarken Brief mit weisser Schriffe am	353
hritiaen.	./-
dwarke Schriffe ohne Dincen zu schreiben	462
Tun a	5chware
Ærr 2	Minara

Register über alle Schwarzes Einlassen für die Goldschmiede. Schwarzes Eisen zu versilbern.

252

Commence of the same Same Office Obigon in Same	,,,
Sowarze Farbe aus dem Ofen-Rus zu machen.	.124
Schwarke Mahler Dinten zu maden.	126
Schwarze Farbe zum Meissen und Mahlen.	124
Schwarke Rutten sund Paret Farbe.	146
Schwark Rupffer = Loth zu machen.	168
Schwarkes koth.	168
Schwarke Kleidung.	162
Schwarker Farb Bereitung.	124
Schwarke Farben/wie vielerken dessen in der Il	
	67
nir . Runst.	69
Schwarker Farben Vermischung.	
Schwarker Del & Fürnis.	2,8
Schwarker Farb Bereinung.	124
Schwarzes War zu machen.	393
Schwarze Haar zu farben.	647
Schwark und weisser Rub : Rettich.	825
Lies onto Geiden & Farbe.	1202
Edmark so aut und hart fur die Goldiamito	1.301
Ge de as sol e Santerna ann Dulvermaanti.	000
Schwefel Bilder / schöne zu giessen von allerle	n Far
has the same of th	1490
Secretum, wie alle unteitige Beine in dem	हेवह श
Secretum, we made	69
- seitigen sind sonderliches / schwarz und weissen Netti	do fel
- londernate / landing and iself a	82
groß zu ziehen.	
Secretum Magnum eines übernatürlichen u	cfilma
Tacabankan heretrik Zudukto Akan	Ad Aber
die wachsende Krafft eines jeden Veg	nent
The state of the s	HOTTE

more fem 2000 entipatrene Sacr	en.
Seiden/Farbe schwarze.	202
Seidene Bilder zu machen.	226
Seiden- Wurms Beschreibung.	788
dessen Generation/ und wieman so	like ohne
Brut erlangen und befommen fan	791
Seiffen der Franckfurter/wie solche recht zu fie	den.780
wie solche die Juden zu Reuffade in Fr	cl. steden.
	774
auf welsche Art zu steden.	774
grun zu steden.	777
die weiß zu machen.	779
wohlriechende zu machen.	79.680
leichte/wohlriechende.	648
Rugel sehr wohlriechende zum barbirer	a qui mas
den.	45.647
Geleri/oder welscher Liebstöckel.	818
Genff/wann er zu saen.	881
Och Zwiebeln zu saen oder zu seken.	853
Gilber zu vergulden ohne Mercurio.	311
	11.304
	11.273
- daß es bald sprosset.	313
- und weisses Kupffer voneinander zu erken	nen.305
weiß zu kochen.	273
- so verguldes zu scheiden.	275
- so auf den Test nicht gehen will.	309
- im Fluß fein geschmeidig zu machen.	308
- Messing/Rupffer und Eisen zu lothen.	324
- geschmeidig/so mattist/zu puten.	342
gesponnenes wieder zu puten.	342
- Fürnis über versilberte Sachen und Rah	men zu
gebrauchen.	372
Arr 3	Gilber

Silber zu vergulden.	25
- geschmeidig zu machen/daß es unter dem Sat	unier
halten thut.	2.71
- Halte Erfannenis/nach der Streich Madel	257
- mit welchem Metall es sich vereinbar nlässer	257
- Grund zuzurichten / wann etwang Loder	in die
Arbeit getrieben worden.	272
- oder Münkelso man es nicht auf dem Teste br	ingen
mag.	271
- so verauldet/zu scheiden.	275
- Rupffer oder Eisen zu vergulden per Am	a 2a-
ma.	287
- gesponnenessanch Spiken/Franken und &	orien
wieder schon zu machen.	786
Silber-Farbe. 296.241	4.246
- Jede miteinem Golde Gurnis zu vergulden.	255
Silberne Geschirz fonglankend su machen.	279
Siegel, War allerhand g.farbres zu machen.	
533.534	*
Sonderbare Baum & Rünfte ! allerhand scho	
wohlgeschmacke Früchte oder Dbft zu zeuge	1,910
Sonderlich curiotes Eringt-Beschirt.	451
Spanischer Kärffel.	861
Spargen zu ziehlen. 83'	7.799
auf eine sonderbare Are zu faen.	838.
groß zu ziehen/und über Winter zu behalte	11.839
Saamen zu ziehen.	844
mitten im Bineer in 8. Zagen zu haben.	842
Saamen und die Erden zu bereiten/daß fi	egerne
wachsen.	840
schön word zu machen.	800
Salae um Winter zu haben.	841
to the state of th	Spa

en vielem Such entipatiene Sachi	11.
Spanische Haber: ABurkel/Scorzonera.	887
Spanigrun zumachen.	105
Spathe Aepffel und Birnen zu zeugen.	934
Species pro Tabacco.	637
Spick-Fürnis so que.	17.18
Stabe auf Spanische oder Indianische Rohr	Olyemie
Furnts aut das schönesse zu lacciren.	13
Stahlund Eisen Berguldung.	355
und Messina zu florifiren idak verauldet	if sea
versilbern.	252
und Eisen auf das allerhärteste zu macher	1. 396.
	297
und Eisen so weich zu machen / daß mai	negals
Kupffer/Zien od Blen schneiden fan. 20	5.400.
so weich zu machen/ daß man ihn mit gen	aeinem
Wercke schneiden kan.	514
oder Eisen zu veraulden. 25	2.355
Stand aus den Rleidern zu bringen.	784
Otengelsoder Monats Rettich.	827
Stein oder Glasssozerbrochens wieder gank	allinas
den, st. No to a few attentions	480
von allerlen Farben zu färben.	466
durchzubohren oder zu schneiden.	478
Rutte sehr gute.	543
fo gut an eine steinerne Rinnen.	509
Bein/ Erystallen / Borcellan und Eise	n also
weich zu machen/ daß es sich schneiden	lasset/
weil es warm ist.	498
hart zu machen.	440
und Baum-Marder zu färben.	212
einwärts zu veraulden.	439
weich zu machen.	393
Err 4 mania 6	Siein

Register über alle	•
Stein/daß fie im Jeuer nicht zerspalten.	487
Steintein so gut. 509.511	
Grein-Obstohne Kerne zu zeugen.	911
Stets fruchtbarer Baum: Garten.	960
Stiefel/daß ste Wasser halten.	515.
Stiefele Wichsung/ die gank tein Wasser durch	drin=
gen lasset.	578
Strick, Encher im Wetter für Faulung zu ve	ewahe
ren.	587
Stuceature Rutte.	466
Emck-Pulver zu machen.	615
Stock-Rüblein zu bekommen.	448
Gerobels Dinn oder Artischocken.	885
Suffe Citronen zu zeugen.	941
und sauere Aepffel auf einem Baum zu ?	
	93,1
Ruben zu bekommen.	848
T.	
Zaffet oder Leinwand zuzurichten/daß sie Wa	gernar
fen.	215
Zalek Del zu machen.	67
28 affer, the second state of the second state	\
Tarruffelinswie sie zu zeugen.	8.4
Temperatur, Wasser/die man in der Jumini	i ac f
gebrauchen thut. 62.63.64	

Wasser zu allen Farben / daß sie schön und ster bleiben. 36.50 Zerpentin-Fürnis guter. 30

fchon glänkender.
auf Holk, Werck.
fo schönzu Täfeln und Gemählden.
zu läutern.

Zest

. In otelett Strong enthaltens Sachen	P.
Teste zu maden/die fein Silber rauben.	308
Theriackalische Trauben zu zeugen.	1002
Thymian, wie er zu verpflanken.	876
Todter Leut Farbe zu machen.	143
Menswen Farbe.	143
Todten-Bein-Farbe.	143
Tornifoliblau zu machen.	102
Troft/so dem Wasser widersteher/guezu machen	1.539
Trauben / daß sie mancherlen Beeren überkor	nmen/
als schwark/weiß und roth.	997
biß Ostern zu erhalten.	1000
das ganke Jahr durch wachsend zu haben	6.
Trefflich wohlrischenden lieblichen Salat zu n	nachen.
The party of the State A strategic and	799
Trieb-Rutte zu machen.	3.08
Trinck, Glas sonderlich curioses zu machen.	481
Trockner Fürnis auf Leinwand damit zu druck	en. 29
Erockne Farben zu machen.	107
Zulpen oder ander Zwiebel. Gewächs zu farbei	
Eulyanen/ Rosen/ Rägelein und ander m	
Farben zu verändern.	988
Zulipen/Rosen und Mägelein zu erhalten.	799
Zuch/so seine Farbe versohren/wiederzu gebei	
Threfis so bleich / und seine schöne Farbe ver	:lohren/
dieselbe ihme wieder zu geben.	345
	94.561
W. Carlotte	
Uberaus grosse Pfirsing zu zeugen.	997
chone Pfirfing-Russehen.	346
Dehe Farbe.	167
Veltliner Wein gut zu machen.	740
Verfälschung der Edelgesteine.	328
ærr s	23cr4

Berguldung falte.	a E de
Wergulden mit einem Ducaten mehr/ as sonfte	265
9 3 HICATON AND HIVE CHIAN ALT	
fünstlicher Weise auf Grein einwärts.	-2.47
Berfilberung auf den Geahl.	429
so schön auf Rupsfer und Messing?	314
falle.	302
	266
auf Eisen und Rupster. 270.289	
	302
Bermischung un Anmachung der Mahler-Farbe	
der schwarken Farben.	69
der grünen Farben.	76
der weissen Farben.	71
der blauen Farben.	7.3
Benedischen Spiegel schön zuzurichten.	438
Berdorbenen alten Wein wieder neu zu machen	
Diolen-Blume Farbe zu machen.	102
Viole Farbe zu bereiten und zu verschattiren.	156
Violensbrann verschattiret.	135
Bioler= ABasser/so sehr gut ist.	169
Ultramarin, was es für eine Farbt.	75
zu machen auf das beste. 90.94	
Ungarisch Werg-grun, was es für eine Farbe.	76
Ungarische Gold-Farbe.	228
Ungeschmeidiges Gilber geschmeidig zu machen.	256
Unschlits Flecken aus den Budbern und zu bringer	1.231
Unfruchtbate Baume/Pflangen un Gewächse fr	liante
bar zu machen.	874
Weinstöcke fruchtbar zu machen-	996
Transformmene Arnabie auf ven Keive sa seugen.	803
Wolle Magelein zu machen / daß sie über die M	appen
groß werden.	798
	Urs

- Sacher	n.
Ursachens warum in ein mie Honig gefülltem	Week G
Vialitation Cities the Contract Contrac	P. C. Wall
~ I WILL OF DOLLING THE FILLIAM MAIN (MI)	. Fe .v
ten gefülltem Gefäse/der mittelfte Theil v	delitte
Y 10 000 000 0/0046 0 14 may 2 2 1 1 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	
Berschaffen dinf der im Garten gepflankte Knot	742
des stinckenden Geruchs ermangele.	plaudy
100.	872
Wacholder-Wein que zu machen.	
Wachs zu vermehren.	726
Schäumen er ment er manten	552
schon weiß zu machen.	552
gelbes schön weiß zu machen.	SSI
schwarzes zu machen.	393
Früchte su giessen.	385
Lichter schöne zu machen.	2 19 14
Baffen und Messer zu bereiten/ daß fie Gisen se	dineis
venture ware ce when.	
schön blanck und glänkend zu machen.	399
und Bewehr von Rost zu befrenen.	600
Wagen-Schmier oder Des flecken aus der w	590
Wasche wieder zu bringen.	
Währhaffeig Lager-Bier ju brauen.	787
Wappen mit Del-Farben auf das schönste auf	677
su mablen.	
Wasser fürereffliches sum Angesiche.	387
att allerhand Mactan & the Comment of the	659
su allerhand Pocten/ Schiffern und Flecke	n des
Angesichtes.	665
das alle Flecken aus dem Angesichte hi	
nimmt.	663
zu den Besicht-Blätterlein.	667
Rugel Sak.	626
für die Finnen im Angesiche.	662
21	affer

280	Per mohlriechendes.	657
	das Ungesicht darmit schön zu machen.	670
	für die Finnen und Blattern.	670
,	fehrrares/für die Sonen-un Leber Fleck	en.660
	das alle Flecken aus dem Angeficht hinwe	g nisse.
		666
	wormie man das Silber Gold/Farbfarl	et.298
	um Stahl und Eifen zu vergulden.	283
	so die Edelgesteine durchdringet.	332
	wormie man verquicken kan.	252
	kalt zu vergulden? aufpolizt Stahlode	r Eisen.
		352
	Kütt/sogutist.	10.540
	Part.	165
: ;	Rugel-Sat mit ausfahrendem Jeuer.	624
	Wein gar töftlich zu machen.	714
	Rugels Sage.	626
1	zu zurichten.	625
5	wohlriechendes zu machen.	656
	zu den Kandschuben.	636
	Onasser zu machen/wann die Wurmer	und ang
	deres Ungeziefer/den Melonen und	andern
	Früchten Schaden thun.	822
OR	afch-Seiffen gure zu sieden.	772
OR	ein unzeitigen im Jaß zu zeitigen.	698
	auton in Most-Zetten kumamen.	704
	süß zu behalten/als sie von den Reben ko	A\$11.712
	daß er niche breche.	712
	gebrochenen wieder zu bringen.	715
	starck und gutzu machen.	710
	verte fife in madien.	702
	starck und gut zu machen.	710.71
	Towners work Bushing and	Bein

Wein vie Mitblicher/ stärcker und wohlgeschmac	fer 111
machen/alser von Naturift.	709
schon roch zu machen.	730
daß er nicht kunicht werde.	*
daß er nicht verderbe.	735
wann erstincket.	734
wohlschmeckend/schon und gut zu machen.	734
fo übel nach Wasserschmecker.	, ,
	734
der seiger wird.	.738
Syrup für alte schwache Leute.	735
süß wie Malvasier zu machen.	724
ob er gerecht oder verfälschtzu erkennen.	739
Flecken aus den Kleidern zu bringen.	743
	Athen
ob er des Jahrs viel machsen oder wohlger	
wird/wie solches zu erkundigen.	TOOL
Weins Erhaltung.	743
Weinmauben 311 machen / was vor Farbe mar	d str
O'D also many and an	798
ABelnerauben zu zeugen ohne Rerne.	998
Weintrauben / wie selbige frühzeitig in den B	
au bringen.	1002
Weinstock krancken leichtlich zu heilen.	998
Weinstock so unfruchtbar/frucktbar zu machen.	996
Weisser Fürnissso schönzu machen.	S a Classic
auf Mahleren und A	
Farben.	24
CHAN THE THIS.	34
Parben/wie vielerlen dessen.	68
Weisses von Enstu den Farben zu temperiren	59
Bier sehr lieblich und wohlgeschmack zu m	salen.
	9.765
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Beisse :

Weisses Pergament zum Schreiben auf das be	130 1110
jurichten.	
Weisse Linten auf weiß Papir.	243
Farbe jum Mablen.	124
ston in machen.	123
verschaftere	164
Schrifft auf schwarkangestrichene Schre	ihe 3 na
felne	233
Bold-Farbe.	245
Schriffe auf Glas zu fchreiben.	387
Eilien roth zu machen.	984
Bucker Dippen zu machen.	642
Weissen Doon zuzurichten / damit man die F	ořinen
von kaimen schlichtet.	392
Wein roth zu machen.	711
Wichfung fonderbare auf Leinwand / baß fie h	
aussiehet/wie ein Euch.	374
Wend und Indig / oder lauter Wend/ und in	furner
Bestallung beständig zu bloben.	173
Bend- Farbeit.	172
Wend/so er zubald aufgegangen.	192
der sich nicht scheiden will.	191
der veraschnet ist.	191
so er zubald angreisset.	188
so schwehr und nicht auf die Laugen ko	mmen
will.	186
su verstärcken.	187
so er in die Ratt fället.	191
so er vergisstet ware.	194
so er gar will sten bleiben.	196
Wermuch Bier gutes.	764
Wilde Guhr des Biers.	760
Sound Children Comme	Wolle

in olesem Buch enthaltene Sach	en.
Wolle auf gheehand Urtzu farben.	
Boiffs-Farbe.	213
Wolcfen Mixtur	168
ORablyischen Sau OD offer A	164
Weith.	in Glas
bisamirter Schnupff-Toback.	624
ORohlriechonde Magillan and a contract	
Wohlriechende Postillen oder Rachel, Reiber	639
Wohlriechendes Wasser zu machen.	EEE
du den Handschuhen	
2000 Celifer-Mildeln tilm Chambinan	
A STATE OF THE STA	Flecton
was sent different meanings	650
telwie Geiffen.	
Mandel-Seiffen.	648
Barbir-Seiffen-Rugel.	648
Wohlriechendes Rauch-Pulver.	649
Engel-QBasser.	643
Wohlriechende Bisam-Aepffel.	659
Haar-Puder.	644
Pulver in Taffetsäcklein zu Rleidern legen	659
BisamiZeltlein.	
Ranch Delelein für das Games	684
Rauch-Zeltlein für das Haupt-Wehe.	684
Schnupff-Toback.	677
Salbe.	8.679
Haars Puder. Sand Mulver for interest of the form	3.681
Hand-Pulver/ so überaus schöne weisse zarte un	glatte
Anduffe in her Med.	675
20 oblitechent Ohf zu machan	74.687
~ villenation noa time	951
ASITION SCROUT IN Gen /1118 in wonfinger	95Î 868
Bünschels Ruthe mad & moden.	850
Wünschel-Ruthe/was darvon zu halten. Wöllen und leinen Tuch/ Exist.	594
Wöllen und leinen Tuch/ Strick/ Garn/ Nege im Bei Käulung zu verwahren.	ter für
- and the second section	500
Property the party will be the state of	22

An Deiver man and and	-
₹.	_
Mop zu pflanken.	
₹.	
Zahn-Pulver köftliches.	676
Berbrochene Gulden zu lothen.	240.320
Corallen wieder gantzu machen.	375
Glaser oder Krüge wieder gant zu machen.	512
Berbrochenen Marmor wieder gant zu machen.	377
Stein ober Glas wieber gant zu machen-	480
Agtifein gank zu machen.	538
Berbrochenes Egen zu lothen.	507
Zeug der unter dem Waller brennet.	624
Disher Early and Giold. 238	3.292.295
Zimmet-Waffer toffliches/oder Zimmet-Aqua Vica	e. 750
Hippen zu machen.	Rohmen sit
Zierrathen und Laub-Werck auf braumirte Bilderis	FEA.
gebrauchen.	554 410 367
Zien zu etzen.	326
zu vergulben.	406
schnell und geschwind zu löthen.	80
Binnober/was er für eine Farbe.	
sinnover/was et fur etter sprieder zurecht zu bringe	116
zum Mahlen auf das beste zu bereiten.	112
feine Schwarte zu nehmen.	109
schön zu machen.	148
zu verschattiren.	148
zum Drucken abzureiben.	96
Zubereitung, allerlen Farben-	888
Bucker-Wurgel.	889
wann sie zu säen.	· * 839
mie sie zu bereiten.	830. S13.
Zwiebeln zu setzen.	852
Saamen zu faett.	



